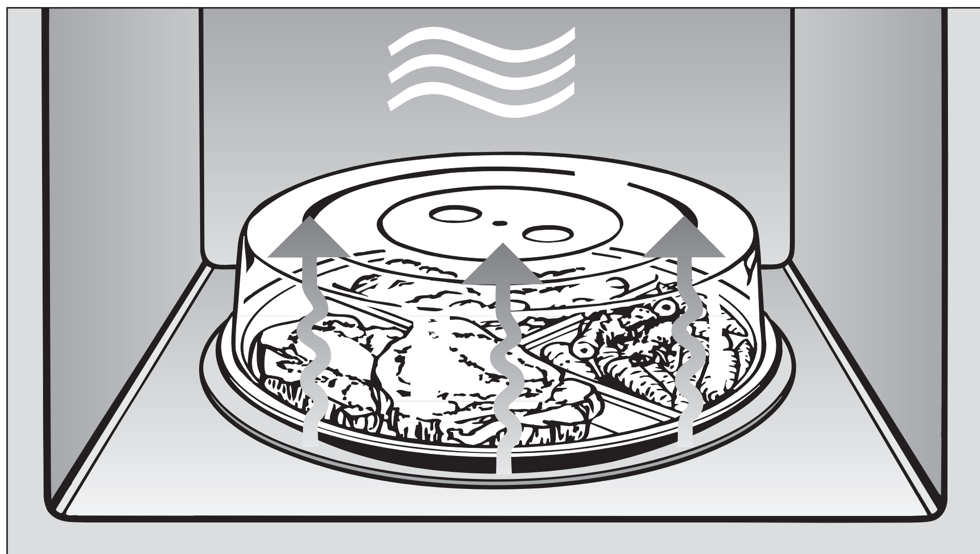
Miele

Gebruiksaanwijzing



Magnetron
M 8261-2

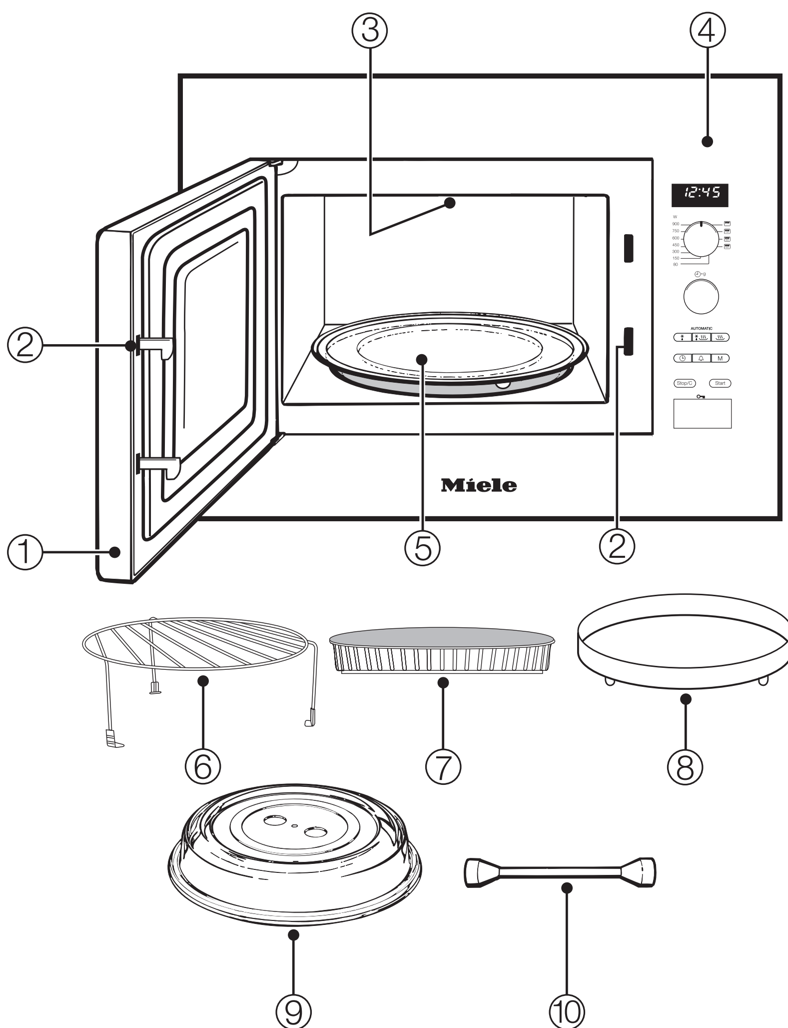
Lees **beslist** de gebruiksaanwijzing voordat u uw apparaat plaatst, installeert en in gebruik neemt. Dat is veiliger voor uzelf en u voorkomt schade aan uw apparaat.

nl - NL

M.-Nr. 07 542 740

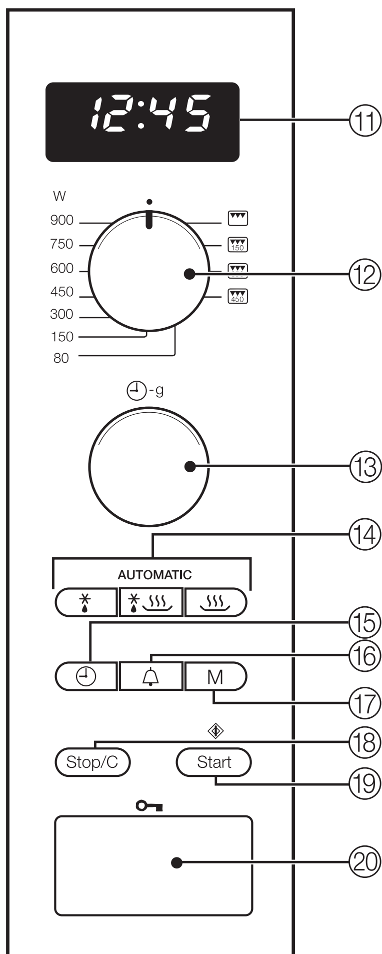
Inhoud

Ovenruimte, accessoires



① Deur
② Deurvergrendeling
③ Kwartsgrill
④ Bedieningspaneel
⑤ Draaiplateau
⑥ Grillrooster
⑦ Glazen opvangschaal
⑧ Gourmetschaal
⑨ Deksel
⑩ Kookstaafje

Bedieningspaneel



⑪ Klok met display

⑫ Functieschakelaar voor magnetronvermogen, grill en combinatieprogramma's

⑬ Draaiknop voor tijd en gewicht

⑭ Toetsen voor de automatische programma's

⑮ Toets dagtijd

⑯ Toets kookwekker

⑰ Geheugenplaats voor een programma met 1 - 3 stappen

⑱ Stoptoets / Wistoets

⑲ Toets "Start" / Plus een minuut / Quick-Start (programmeerbaar)

⑳ Deuropener

Bijgeleverde accessoires

Grillrooster

U kunt het grillrooster voor alle verwarmingssoorten gebruiken, al dan niet in combinatie met de magnetron. **Gebruik het rooster echter niet als u alleen de magnetron gebruikt** (magnetron solo).

Bewaar het rooster niet in de ovenruimte. Het grillrooster is dan niet onbedoeld in het apparaat als u alleen de magnetron inschakelt.

Glazen opvangschaal

U kunt de glazen opvangschaal voor alle verwarmingssoorten gebruiken.

Als u op het rooster grilleert, kunt u het beste de glazen opvangschaal onder het rooster in het apparaat plaatsen. Het vet wordt dan in de schaal opgevangen.

Gourmetschaal

De gourmetschaal is een ronde grillplaat met een anti-aanbaklaag. Met deze schaal kunt u zoete en hartige snacks, alsmede kleine gerechten snel en knapperig bereiden.

Deksel

Het deksel mag uitsluitend voor de magnetronfunctie worden gebruikt, niet voor andere ovenfuncties of combinatieprogramma's!

Het deksel voorkomt dat het gerecht uitdroogt, houdt de ovenruimte schoon en versnelt de bereiding.

Kookstaafje

Gebruik altijd het kookstaafje als u een vloeistof met de magnetronfunctie verhit. De vloeistof wordt dan gelijkmatig verwarmd.

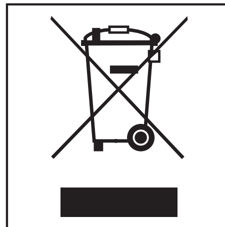
Het verpakkingsmateriaal

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. Het verpakkingsmateriaal is uitgekozen met het oog op een zo gering mogelijke belasting van het milieu en de mogelijkheden voor recycling.

Hergebruik van het verpakkingsmateriaal remt de afvalproductie en het gebruik van grondstoffen. Vaak neemt de leverancier de verpakking terug. Als u de verpakking zelf wegdoet, informeer dan bij de reinigingsdienst van uw gemeente waar u die kunt afgeven.

Het afdanken van het apparaat

Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten meestal nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen die nodig zijn geweest om de apparaten goed en veilig te laten functioneren. Wanneer u uw oude apparaat bij het gewone afval doet of er op een andere manier niet goed mee omgaat, kunnen deze stoffen schadelijk zijn voor de gezondheid en het milieu.



Lever het apparaat in bij een gemeentelijk inzameldepot voor elektrische en elektronische apparatuur.

Het afgedankte apparaat moet tot die tijd buiten het bereik van kinderen worden opgeslagen.

Dit apparaat voldoet aan de geldende veiligheidsbepalingen. Onjuist gebruik echter kan persoonlijk letsel of beschadiging van het apparaat tot gevolg hebben.
Lees daarom de gebruiksaanwijzing aandachtig door, voordat u het apparaat in gebruik neemt. In de gebruiksaanwijzing vindt u belangrijke instructies met betrekking tot de inbouw, de veiligheid, het gebruik en het onderhoud.
Bewaar de gebruiksaanwijzing zorgvuldig en geef deze door aan een eventuele volgende eigenaar!

Verantwoord gebruik

▶ Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor particulier huishoudelijk gebruik (of daarmee vergelijkbaar).

Het apparaat mag niet buiten worden gebruikt.

Het apparaat is uitsluitend bestemd voor het ontdooien, verwarmen, koken, grilleren en inmaken van voedingsmiddelen. Gebruik voor andere doeleinden is niet toegestaan en kan gevaarlijk zijn. Miele kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die wordt veroorzaakt door gebruik voor andere doeleinden dan hier aangegeven of door een foutieve bediening.

▶ Gebruik de magnetron nooit voor het bewaren of drogen van ontvlambare producten. Aanwezig water verdampt en er ontstaat brandgevaar.

▶ Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door personen die in staat zijn het apparaat veilig te bedienen en die volledig op de hoogte zijn van de inhoud van de gebruiksaanwijzing!

Kinderen

▶ Houd kinderen in de gaten wanneer deze zich in de buurt van het apparaat bevinden. Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.

▶ Kinderen vanaf 8 jaar mogen het apparaat alleen zonder toezicht gebruiken als ze weten hoe ze het apparaat veilig moeten bedienen. De kinderen moeten zich bewust zijn van de gevaren van een foutieve bediening.

▶ Houd kinderen onder acht jaar op een afstand, tenzij u voortdurend toezicht houdt.

▶ Bij grilleren met of zonder de verwarmingssoort "Magnetron" worden de ovenwanden, het grillelement en de deur heet! Zorg ervoor dat kinderen het apparaat niet aanraken als het aan staat. Er bestaat gevaar voor verbrandingen!

Technische veiligheid

▶ Controleer het apparaat voor de inbouw op zichtbare schade. Neem een beschadigd apparaat nooit in gebruik. Een beschadigd apparaat kan uw veiligheid in gevaar brengen.

▶ Als de aansluitkabel beschadigd is, moet deze door Miele worden vervangen of door een door de fabrikant geautoriseerde vakman.

▶ Gebruik de magnetron niet als
– de deur verbogen is.
– de deurscharnieren los zitten.
– er gaatjes of scheuren in de ommanteling, de deur of de binnenwanden van het apparaat zitten.
Als de magnetron wel wordt ingeschakeld, kunnen er microgolven vrijkomen die gevaarlijk kunnen zijn voor de gebruiker.

▶ Maak de ommanteling van het apparaat nooit open. Als onder spanning staande delen worden aangeraakt en/of als er iets aan de elektrische of mechanische opbouw van het apparaat wordt veranderd, kan de gebruiker gevaar lopen (bijvoorbeeld een elektrische schok). Bovendien is het mogelijk dat het apparaat dan niet meer goed functioneert.

▶ Voordat u het apparaat aansluit, dient u de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje te vergelijken met de waarden van het elektriciteitsnet. Deze gegevens moeten beslist overeenkomen om beschadiging van het apparaat te voorkomen. Raadpleeg bij twijfel een elektricien.

▶ Het apparaat mag niet via een verdeelstekker of verlengsnoer op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Hiermee kan een veilig gebruik van het apparaat niet worden gewaarborgd. Er kan bijvoorbeeld oververhitting ontstaan.

▶ De elektrische veiligheid van het apparaat is uitsluitend gegarandeerd, als het wordt aangesloten op een aardingssysteem dat volgens de geldende veiligheidsbepalingen is geïnstalleerd. Het is zeer belangrijk dat wordt nagegaan of aan deze fundamentele veiligheidsvoorwaarde is voldaan en dat de huisinstallatie bij twijfel door een vakman wordt geïnspecteerd. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die wordt veroorzaakt door een ontbrekende of beschadigde aarddraad (bijvoorbeeld een elektrische schok).

▶ Gebruik het apparaat alleen als het is ingebouwd, zodat de veiligheid gewaarborgd is.

▶ Ondeskundig uitgevoerde installatie-, reparatie- en onderhoudswerkzaamheden leveren gevaar op voor de gebruiker. De fabrikant kan daarvoor niet aansprakelijk worden gesteld. Laat installatie-, reparatie- en onderhoudswerkzaamheden uitsluitend door erkende vakmensen uitvoeren.

▶ Als dit apparaat binnen de garantieperiode defect raakt, mag het alleen door Miele worden gerepareerd, anders vervalt de garantie.

▶ Er staat alleen dan geen elektrische spanning op het apparaat als aan één van de volgende voorwaarden is voldaan:
– als de stekker uit het stopcontact is getrokken.
Trek daarbij aan de stekker en niet aan de aansluitkabel.
– als de hoofdschakelaar van de huisinstallatie is uitgeschakeld.
– als de zekering van de huisinstallatie er geheel is uitgedraaid.

▶ Defecte onderdelen mogen alleen door originele Miele-onderdelen worden vervangen. Alleen van die onderdelen kan Miele garanderen dat zij aan de veiligheidseisen voldoen.

▶ Gebruik apparaten die achter een meubeldeur zijn ingebouwd alleen als de meubeldeur geopend is. Sluit de deur niet als u het apparaat gebruikt.

▶ Dit apparaat mag niet op een niet-stationaire locatie (zoals een boot) worden gebruikt.

Veilig gebruik

▶ Zorg ervoor dat voedsel altijd voldoende wordt verwarmd. De tijd die daarvoor nodig is, hangt af van verschillende factoren, zoals de temperatuur van het gerecht op het moment dat het in de magnetron wordt gezet, de hoeveelheid, het soort voedsel, de kwaliteit ervan en mogelijke wijzigingen in het recept.

Eventuele bacteriën in het eten worden alleen gedood wanneer de temperatuur hoog genoeg is (> 70 °C) en lang genoeg wordt aangehouden (> 10 min.). Wanneer u twijfelt of een gerecht voldoende is verwarmd, verleng dan de bereidingstijd nog iets.

▶ Het is belangrijk dat de temperatuur in het gerecht gelijkmatig wordt verdeeld en hoog genoeg is. Roer het gerecht daarom regelmatig door of keer het. Let ook op de aangegeven doorwarmtijden (de tijd waarin de warmte zich gelijkmatig verdeelt) bij het ontdooien, verwarmen en koken.

▶ Houd bij ontdooien, verwarmen of koken met de magnetron rekening met het feit dat de bereidingstijden vaak veel korter zijn dan op een kookplaat of in een gewone oven. Als gerechten te lang in de magnetron staan, drogen ze uit en kunnen zelfs in brand vliegen. Gevaar voor brand bestaat ook als u bijvoorbeeld brood in de magnetron verwarmt of bloemen en kruiden te lang droogt. Blijf er dus bij staan!

▶ Kussens (en vergelijkbare producten) met kersenpitten, gel en dergelijke mogen niet in de magnetron worden verhit. Dergelijke producten kunnen in brand vliegen, ook nadat ze uit het apparaat zijn gehaald. Brandgevaar!

▶ Een magnetron is niet geschikt voor het reinigen en desinfecteren van gebruiksvoorwerpen.
Bovendien kunnen hoge temperaturen ontstaan waardoor u zich kunt branden als u de voorwerpen uit het apparaat haalt. Brandgevaar!

▶ Zet de magnetron niet op het hoogste vermogen, wanneer u leeg serviesgoed wilt verwarmen of kruiden wilt drogen. De magnetron zou beschadigd kunnen raken, omdat er te weinig in staat.

▶ Verwarm eten of drinken nooit in een gesloten potje of fles.
Anders ontstaat er druk waardoor het potje of de fles uiteen kan spatten. U zou hierbij letsel kunnen oplopen!
Bij zuigflessen moeten de dop **en** de speen van tevoren worden verwijderd.

▶ Als u de gerechten uit het apparaat haalt, controleer dan of de temperatuur goed is. Beoordeel de temperatuur niet op basis van de temperatuur van het serviesgoed! Als gerechten met de magnetronfunctie worden verwarmd, ontstaat de warmte in het voedsel zelf, waardoor het serviesgoed minder heet wordt. Het serviesgoed wordt alleen warm door de warmte die het gerecht afgeeft.
Let vooral bij babyvoeding op de juiste temperatuur!
Babyvoeding goed doorroeren of schudden. Proef er zelf even van, zodat u zeker weet dat de baby zich er niet aan brandt.

▶ Zet altijd het bijgeleverde kookstaafje in de beker of het glas als u een vloeistof wilt verwarmen.



Als u het kookstaafje niet gebruikt, kan bij het koken en vooral het naverwarmen van vloeistoffen het kookpunt worden bereikt, zonder dat de bekende luchtbelletjes opstijgen. De vloeistof kookt dan niet gelijkmatig. Als u nu het glas of de beker uit de magnetron haalt, kan de vloeistof ineens gaan borrelen en overkoken. U kunt zich daarbij branden.

Als de vloeistof nog in het apparaat staat en plotseling hevig gaat koken, kan de deur openspringen. U kunt daarbij letsel oplopen en het apparaat kan beschadigd raken.
Gebruik daarom altijd het kookstaafje.

▶ Laat de deur van de magnetron dicht als de voedingsmiddelen in de ovenruimte rook ontwikkelen. Eventuele vlammen worden op deze manier gedoofd. Zet de magnetron uit (druk twee keer op de toets Stop/C) en trek de stekker uit het stopcontact. Open de deur pas wanneer de rook is weggetrokken.

▶ Verwarm nooit onverdunde alcohol. Alcohol kan in brand raken.

▶ Gebruik voor het inmaken nooit conservenblikken. Deze kunnen door overdruk uiteenspatten. U kunt daarbij letsel oplopen en het apparaat kan beschadigd raken.

▶ Dek gerechten altijd af als ze in het apparaat worden bewaard. Het vocht uit de gerechten kan corrosie veroorzaken. Bovendien voorkomt u door het afdekken dat de gerechten uitdrogen.

▶ Zorg ervoor dat gerechten of vloeistoffen die keukenzout bevatten meteen worden verwijderd wanneer deze in aanraking komen met de roestvrijstalen wanden van de binnenruimte. U voorkomt zo dat er corrosie ontstaat.

▶ Gebruik in de magnetron geen metalen pannen, geen aluminiumfolie, geen bestek, geen serviesgoed met een metalen laagje, geen kristal dat lood bevat, geen schalen met een kartelrand, geen kunststof die niet tegen hitte bestand is en geen houten serviesgoed. Gebruik ook geen metalen clips, geen kunststof en papieren clips waar ijzerdraad in zit en geen kunststof bekertjes waarvan het aluminium dekseltje niet helemaal is verwijderd. Als u deze voorwerpen wel gebruikt, kan het serviesgoed beschadigd raken of kan er brand ontstaan.
Het bijgevoegde verstelbare rooster en de gourmetschaal zijn speciaal ontwikkeld voor het apparaat en kunnen worden gebruikt voor grilleren met en zonder magnetron.

▶ Het rooster en de gourmetschaal mogen niet tegelijk worden gebruikt, omdat de schaal anders beschadigd kan raken.
Zet de gourmetschaal altijd op het draaiplateau!

▶ Gebruik het deksel niet in combinatie met de gourmetschaal. Het deksel wordt anders te heet.

▶ Blijf bij het apparaat als u voedingsmiddelen bereidt in wegwerpbakjes van kunststof, papier of andere brandbare stoffen.
Wegwerpbakjes van kunststof zijn geschikt als ze voldoen aan de eisen die in de rubriek "Kunststof" staan.

▶ Kook eieren alleen met speciaal serviesgoed. Verwarm ook geen hardgekookte eieren in de magnetron. Door de druk kunnen de eieren uiteenspatten, ook nadat u ze uit de magnetron heeft gehaald.

▶ Eieren zonder schaal mogen in de magnetron worden bereid als u van tevoren een paar gaatjes in de dooier prikt. Als u dit niet doet, kan het eigeel er na het koken onder hoge druk uitspuiten. U kunt daarbij letsel oplopen.

▶ Bij voedingsmiddelen waarvan de schil of het vel hard is (tomaten, aubergines, worstjes, etc.), moet u eerst een paar gaatjes of inkepingen in de schil of het vel maken, voordat de voedingsmiddelen in de magnetron worden verwarmd. Op deze manier kan de waterdamp ontsnappen en voorkomt u dat de voedingsmiddelen ontploffen.

▶ Verwarm in de magnetron geen gerechten in isolatieverpakking, zoals braadzakken voor kip. Deze verpakkingen bestaan onder meer uit een laagje aluminiumfolie dat de microgolven terugkaatst. Hierdoor kan de verpakking oververhit raken en in brand vliegen.

▶ Zet de magnetron pas aan als er een gerecht of bruineringsservies in staat en plaats altijd het draaiplateau.

▶ Gebruik de magnetron niet om ermee te frituren. Blijf bij andere bereidingen met olie en vet altijd in de buurt van het apparaat. Brandgevaar!

▶ Draag bij of na grilleren altijd ovenwanten als u gerechten in de magnetron zet of als u deze eruit haalt. U kunt zich anders branden!

▶ De gourmetschaal wordt zeer heet. Raak de schaal daarom alleen met ovenhandschoenen aan. Gebruik een hittebestendige onderzetter als u de schaal wilt neerzetten.
Het rooster wordt heet als u de grillfunctie gebruikt (al dan niet in combinatie met de magnetron). U kunt zich branden!

▶ Zet de (hete) glazen opvangschaal niet op een koud oppervlak, zoals een granieten werkblad of tegeltjes, anders kan de schaal beschadigd raken. Gebruik eventueel een onderzetter.

▶ Gebruik het apparaat niet om er een ruimte mee te verwarmen. Door de hoge temperaturen in het apparaat kunnen licht ontvlambare voorwerpen, die zich in de buurt bevinden, vlam vatten.

▶ Als u een stopcontact in de buurt van het apparaat gebruikt, mogen de aansluitsnoeren van de betreffende apparaten niet tussen de deur beklemd raken, anders kan schade aan de kabelisolatie het gevolg zijn. U kunt dan een elektrische schok krijgen.

▶ Onderbreek het bereidingsproces als u de temperatuur van het gerecht wilt meten. Gebruik nooit kwik- of vloeistofthermometers, aangezien deze niet geschikt zijn voor hoge temperaturen en gemakkelijk breken. Gebruik uitsluitend speciale thermometers.

▶ Gebruik voor het reinigen van het apparaat nooit een stoomreiniger. De stoom kan in aanraking komen met delen die onder spanning staan en kortsluiting veroorzaken.

Voor roestvrijstalen oppervlakken geldt:

▶ Plak geen notitieblaadjes, plakband, afplaktape of andere kleefmiddelen op het roestvrije staal. De coating van het roestvrije staal wordt door kleefmiddelen aangetast en kan dan zijn beschermende werking tegen verontreinigingen verliezen.

▶ Het roestvrijstalen oppervlak is krasgevoelig. Zelfs magneten kunnen krassen veroorzaken.

Als de "Veiligheidsinstructies en waarschuwingen" niet worden opgevolgd, kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die daarvan het gevolg is.

Hoe werkt de magnetron?

In het apparaat zit een magnetronbuis. Deze zet stroom om in elektromagnetische golven: de microgolven. Deze golven worden gelijkmatig over de binnenruimte verdeeld. Bovendien worden ze door de zijwanden gereflecteerd, zodat ze van alle kanten bij en in het voedsel kunnen komen. Door het draaien van het draaiplateau is de verdeling nog beter.

Omdat de microgolven bij en in het gerecht moeten kunnen komen, moet het serviesgoed geschikt zijn voor gebruik in de magnetron. Microgolven dringen door porselein, glas, karton en kunststof heen, maar niet door metaal. Gebruik daarom geen metalen pannen of schalen of pannen en schalen met een metaalhoudend decorlaagje. Metaal kaatst de golven terug, waardoor vonken kunnen ontstaan.

Als het juiste servies wordt gebruikt, dringen de microgolven meteen door tot in het gerecht. Voedingsmiddelen bestaan uit moleculen. Deze moleculen, vooral watermoleculen, worden door de microgolven in trilling gebracht (maar liefst 2,5 miljard bewegingen per seconde). Hierdoor ontstaat warmte die zich vanaf de buitenkant van het voedsel naar binnen verplaatst. Hoe meer water een gerecht bevat, des te sneller werkt de magnetron.

De warmte ontstaat dus direct in het gerecht, waardoor

- een gerecht over het algemeen met weinig of geen toevoeging van vloeistof of vet in de magnetron kan worden bereid.
- ontdooien, verwarmen en koken sneller gaan dan met een traditionele oven.
- voedingsstoffen zoals vitaminen en mineralen voor het grootste deel behouden blijven.
- de natuurlijke kleur en smaak van de gerechten nauwelijks veranderen.

De magnetron wordt uitgeschakeld, zodra u het bereidingsproces onderbreekt of de deur van het apparaat opent. Tijdens een bereiding biedt de gesloten deur voldoende bescherming tegen de microgolven. De deur mag niet beschadigd zijn!

Wat kan de magnetron?

In de magnetron kunt u gerechten in korte tijd ontdooien, verwarmen en koken.

U kunt de magnetron als volgt gebruiken:

- U kunt voedingsmiddelen ontdooien, verwarmen en koken door een magnetronvermogen en een tijd in te stellen.
- Diepvriesproducten kunt u ontdooien en meteen daarna bereiden.
- U kunt uw magnetron tevens als "kleine keukenhulp" gebruiken, bijvoorbeeld voor het laten rijzen van deeg, het smelten van chocolade of boter, het oplossen van gelatine en het inmaken van kleine hoeveelheden fruit, groente of vlees.

Welke verwarmingssoorten heeft de magnetron?

Magnetron

Met alleen de magnetronfunctie (magnetron solo) kunt u ontdooien, verwarmen en koken.

Grilleren

Deze functie is ideaal voor bijvoorbeeld biefstuk en worstjes.

Combinatie van magnetron en grill

Ideaal voor het bereiden van gegratineerde ovenschotels. De magnetron maakt het gerecht gaar. Het grillelement zorgt voor een bruin korstje.

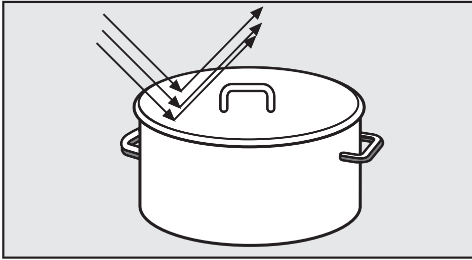
Automatische programma's

U kunt kiezen uit:

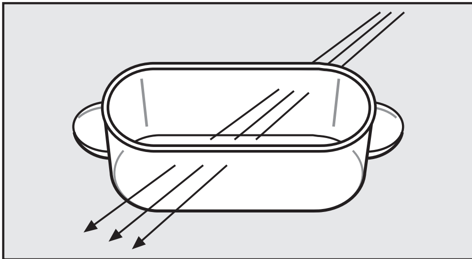
- vijf ontdooiprogramma's (: Ad 1 tot Ad 5),
- vier kookprogramma's voor diepvriesproducten (, : AC 1 tot AC 4),
- en acht kookprogramma's voor verse producten (: AC 1 tot AC 8).

Deze programma's zijn gewichtsafhankelijk. U moet daarom het gewicht van het gerecht invoeren.

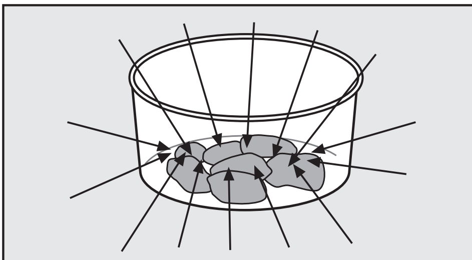
Microgolven



– worden door metaal teruggekaatst.



– dringen door glas, porselein, kunststof en karton heen.



– worden door het gerecht opgenomen.

Materiaal en vorm

Het materiaal en de vorm van het serviesgoed kunnen van invloed zijn op de bereidingstijd. Het beste kunt u ronde of ovale platte schalen gebruiken. De gerechten worden dan gelijkmatiger verwarmd dan in rechthoekige schalen.

Serviesgoed met holle handgrepen en knoppen zijn ongeschikt voor de magnetron. Als zich in deze delen vocht kan ophopen, kan druk ontstaan waardoor de delen mogelijk uiteen spatten. U loopt dan het risico zich te verwonden. Als de genoemde delen goed ontlucht zijn, kunt u het servies wel gebruiken.

Metaal

Metalen schalen, aluminiumfolie en bestek zijn niet geschikt voor gebruik in de magnetron, evenmin als serviesgoed met een metaalhoudend laagje (bijvoorbeeld een gouden of kobaltblauw randje als decoratie).
Metaal weerkaatst de magnetrongolven zodat het gerecht niet wordt bereid.
Gebruik geen kunststof bekertjes waarvan het aluminium dekseltje niet helemaal is verwijderd.

Uitzonderingen:

– Kant-en-klaarmaaltijden in aluminium bakjes

Deze producten kunt u in de magnetron ontdooien en verwarmen. Verwijder van tevoren altijd het deksel. Houd minimaal 2 cm ruimte tussen het bakje en de ovenwanden. Als u bij de bereiding alleen het deksel verwijdert, wordt het gerecht alleen van boven verwarmd. Als u het gerecht uit de verpakking haalt en in een geschikte schaal doet, wordt de warmte gelijkmatiger verdeeld.

Bij gebruik van aluminium bakjes kunnen knetterende geluiden of vonken ontstaan. Plaats dergelijke bakjes niet op het rooster.

– Aluminiumfolie

Vlees met een onregelmatige vorm (zoals gevogelte) wordt het beste ontdooid en bereid als u de platte delen de laatste paar minuten met stukjes aluminiumfolie afdekt.

De folie moet minstens 2 cm van de binnenwanden van het apparaat verwijderd blijven!

– Metalen spiesen en klemmen

Deze metalen delen kunt u alleen gebruiken als het vlees veel groter is dan het metaal.

Glas

Vuurvast glas en keramisch glas zijn zeer geschikt.

Kristalglas dat vaak lood bevat, kan in de magnetron barsten. Gebruik kristalglas dan ook niet in de magnetron.

Porselein

Porseleinen serviesgoed is zeer geschikt.

Het mag echter geen metalen decoratie (zoals een goudrand) hebben en geen holle handgrepen.

Aardewerk

Beschilderd aardewerk is alleen geschikt als het motief zich onder een glazuurlaag bevindt.

Aardewerk kan heet worden.

Servies met een glazuurlaagje of verf

Een aantal soorten glazuur en verf bevat metalen. Dergelijk serviesgoed is niet geschikt voor de magnetron.

Hout

Houten schalen of bakjes zijn niet geschikt.
Tijdens het koken verdampt het water dat zich in het hout bevindt waardoor het uitdroogt en barst.

Kunststof

Kunststof serviesgoed mag alleen voor de verwarmingssoort "Magnetron solo" worden gebruikt. Dus niet voor de andere verwarmingssoorten of voor combinatieprogramma's.
Het serviesgoed moet hittebestendig zijn (tot minimaal 110 °C), anders kan de kunststof vervormen of smelten.

Kunststof serviesgoed voor de magnetron is verkrijgbaar in speciaalzaken.

Kunststof serviesgoed van melamine is ongeschikt, omdat het energie opneemt en daardoor te heet wordt.
Informeer dus altijd eerst van welk materiaal het kunststof serviesgoed is.

Serviesgoed van piepschuim (bijvoorbeeld polystyreen) kunt u gebruiken als u gerechten maar eventjes wilt verwarmen.

Kunststof kookbuiltjes kunt u voor het verwarmen en koken van de inhoud gebruiken. Prik eerst gaatjes in het builtje zodat de stoom eruit kan. Daardoor voorkomt u dat de druk te hoog wordt en het builtje uiteenspat. Er zijn ook speciale kookbuiltjes waarin u geen gaatjes hoeft te prikken. Houdt u zich aan de betreffende gebruiksaanwijzing.

Gebruik geen metalen clips of clips van kunststof of papier waar ijzerdraad in zit. Brandgevaar.

Wegwerpbakjes

Wegwerpbakjes van kunststof moeten voldoen aan de eisen in de rubriek "Kunststof".

Blijf bij het apparaat als u voedingsmiddelen bereidt in wegwerpbakjes van kunststof, papier of andere brandbare stoffen.

U kunt uit milieu-overwegingen beter geen gebruik maken van wegwerpbakjes.

Het testen van serviesgoed

Als u niet zeker weet of u serviesgoed van glas, aardewerk of porselein in de magnetron kunt gebruiken, kunt u het servies als volgt testen:

- Plaats het servies leeg in het midden van het apparaat.
- Sluit de deur.
- Stel met de functieschakelaar een vermogen in van 900 W.
- Stel een tijd in van 30 seconden.
- Druk op de toets "Start".

Hoort u vervolgens knetterende geluiden en ziet u vonkjes, schakel de magnetron dan meteen uit. Druk daartoe twee keer op de toets Stop/C.

Serviesgoed dat tot een dergelijke reactie leidt, is niet geschikt voor de magnetron.

Als u twijfelt, adviseren wij u bij de fabrikant of winkelier te informeren of het servies geschikt is voor de magnetron.

Met het bovenstaande kunt u niet controleren of eventuele holle handgrepen voldoende ontlucht zijn.

Deksel

- Afdekken voorkomt dat bij lange bereidingstijden teveel waterdamp ontsnapt,
- zorgt dat het gerecht sneller warm wordt,
- voorkomt dat het gerecht uitdroogt,
- houdt de ovenruimte schoon.



Dek gerechten daarom altijd met het kunststof deksel af, als u met de verwarmingssoort "Magnetron" werkt.

U kunt ook speciale magnetronfolie gebruiken. Pas op met gewone huishoudfolie. Deze kan vervormen en een verbinding aangaan met het gerecht.

Verhit nooit afgesloten potjes, zoals potjes babyvoeding. Open de potjes eerst.

Gebruik **geen deksel**

- als u gepaneerde gerechten verwarmt.
- als het gerecht een korstje moet krijgen, bijvoorbeeld toast.
- als u de gourmetschaal gebruikt.

Het deksel mag alleen voor de verwarmingssoort "Magnetron solo" worden gebruikt.

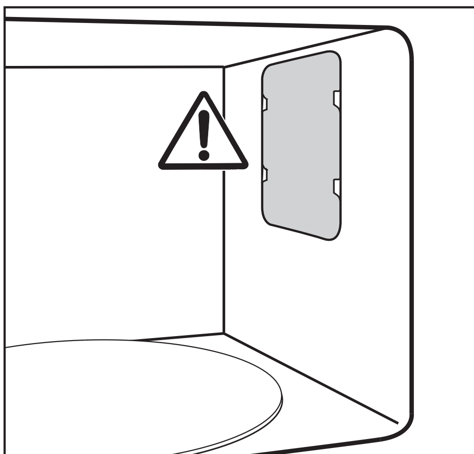
Het materiaal is geschikt tot een temperatuur van 110 °C.
Gebruik het deksel daarom alleen in magnetrons en dan ook alleen voor de magnetronfunctie (zonder gourmetschaal). Bij hogere temperaturen (grill, hete lucht, gourmetschaal, etc.) kan de kunststof vervormen en smelten.

Het deksel mag de betreffende schaal niet helemaal afsluiten. Als de schaal een kleine diameter heeft, kan het voorkomen dat de stoom niet door de openingen aan de zijkant van het deksel kan ontsnappen. Het deksel wordt dan te heet en kan smelten.

Laat het uitgepakte apparaat na transport ca. 2 uur bij kamertemperatuur staan, voordat u het in gebruik neemt.

In deze tijd neemt het apparaat de omgevingstemperatuur aan. Dit is belangrijk voor het goed functioneren van de elektronica.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen als u het apparaat uitpakt.

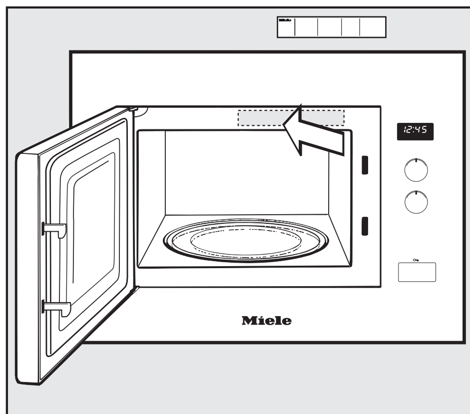


Verwijder nooit de afdekking van de opening voor de microgolven (zie afbeelding), alsmede de folie aan de binnenkant van de deur.

- Controleer het apparaat op beschadigingen.

Gebruik de magnetron niet als
– de deur verbogen is.
– de deurscharnieren los zitten.
– er gaatjes of scheuren in de ommanteling, de deur of de binnenwanden van het apparaat zitten.
Als de magnetron wel wordt ingeschakeld, kunnen er microgolven vrijkomen die gevaarlijk kunnen zijn voor de gebruiker.

- Reinig de ovenruimte en de accessoires met een sponsdoekje en warm water.



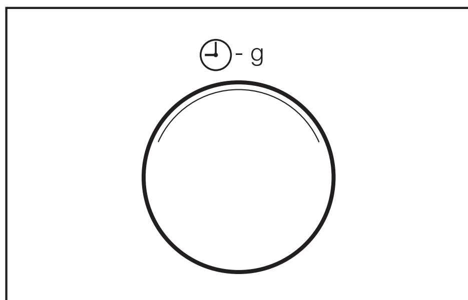
- Plak de bijgevoegde verkorte gebruiksaanwijzing op het apparaat (bijvoorbeeld op de aangegeven plaats), maar sluit geen ventilatieopeningen af.

Dagtijdweergave

Dagtijd instellen

- Sluit het apparaat op de netspanning aan.

  In het display knipperen 12:00 en het symbool ◷, totdat u de actuele dagtijd instelt. In de tussentijd loopt de tijd door vanaf 12:00, omdat de klok start zodra het apparaat op de netspanning wordt aangesloten.



- Stel met de afgebeelde draaiknop de uren in.
- Druk op de toets ◷.
- Stel met de draaiknop de minuten in.
- Druk ter bevestiging van de waarden op de toets ◷ of wacht enkele seconden.
  De ingestelde tijd wordt overgenomen. De dubbele punt tussen de uren en de minuten knippert.

Dagtijd corrigeren

- Druk op de toets ◷.
  In het display knippert het symbool ◷ en de actuele waarde voor de uren licht enkele seconden op.
- Corrigeer in deze tijd de uren met de draaiknop.
- Druk ter bevestiging op de toets ◷ of wacht enkele seconden.
  Het symbool ◷ knippert en de actuele waarde voor de minuten licht enkele seconden op.
- Corrigeer in deze tijd de minuten met de draaiknop.
- Druk ter bevestiging op de toets ◷ of wacht enkele seconden.

Dagtijdweergave uitzetten

- Houd de toets ◷ ingedrukt totdat het display donker wordt.

Als u daarna opnieuw de toets ◷ ingedrukt houdt, verschijnt de dagtijd weer.

Nachtschakeling

U kunt het apparaat zo instellen dat de dagtijdweergave automatisch tussen 23.00 en 04.00 uur uitgeschakeld wordt.

U zet de nachtschakeling als volgt **aan**:

- Houd de toets Stop/C ingedrukt en druk op de toets ◷.

  In het display verschijnt ON.
  U kunt het apparaat uiteraard gewoon blijven gebruiken.

U zet de nachtschakeling als volgt **uit**:

- Houd de toets Stop/C ingedrukt en druk op de toets ◷.

  In het display verschijnt OFF.

Deur openen

- Druk op de toets ⊶ om de deur te openen.

Als de magnetron ingeschakeld is, wordt de bereiding onderbroken als u de deur opent.

Serviesgoed in het apparaat zetten

Plaats het serviesgoed bij voorkeur in het midden van de ovenruimte.

Draaiplateau

Met het draaiplateau wordt het gerecht gelijkmatig ontdooid en bereid.

Gebruik het apparaat alleen als het draaiplateau geplaatst is.

Het draaiplateau wordt bij elke bereiding automatisch ingeschakeld.

Ontdooi en bereid gerechten niet op het draaiplateau zelf. Het gebruikte serviesgoed mag niet groter zijn dan het plateau.

Roer het gerecht regelmatig om of draai de pan of schaal, zodat het gerecht gelijkmatig verwarmd wordt.

Deur sluiten

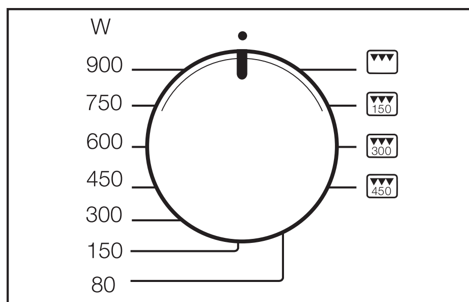
- Druk de deur dicht.

Als u tijdens een bereiding de deur heeft geopend, kunt u de bereiding voortzetten door op de toets "Start" te drukken.

Als de deur niet goed gesloten is, kunt u het apparaat niet inschakelen.

Bereidingsproces starten

Stel met de betreffende schakelaars een vermogensstand en een tijd in.

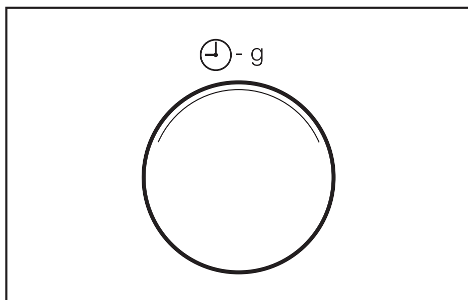


- Zet de functieschakelaar op de gewenste vermogensstand voor de magnetron.
  In het display lichten het magnetronsymbool ≋ en de vermogensstand op. De tijdwaarde 0:00 knippert.

U kunt uit 7 vermogensstanden kiezen. Hoe groter het vermogen, des te meer microgolven bereiken het gerecht.

Kies een laag vermogen bij gerechten die u tijdens de bereiding niet kunt doorroeren of omkeren of waarvan de samenstelling heel divers is.

Alleen zo wordt de warmte gelijkmatig verdeeld. Verleng de bereidingstijd evenredig om het gewenste resultaat te bereiken.



- Stel met de draaiknop voor de tijd de bereidingstijd in.

U kunt een waarde kiezen tussen 10 seconden en 90 minuten.
Uitzondering: Als u het hoogste magnetronvermogen kiest, kunt u maximaal 15 minuten instellen. Als u het hoogste vermogen meermaals achter elkaar langdurig gebruikt, kan het vermogen automatisch tot 600 Watt worden verlaagd. Dit wordt op het display aangegeven (oververhittingsbeveiliging).

De benodigde tijd hangt af van:

– De temperatuur van het voedsel.
  Voedsel dat uit de koelkast komt, moet langer worden verwarmd dan voedsel op kamertemperatuur.

– De kwaliteit van het voedsel en het soort voedsel.
  Verse groente bijvoorbeeld bevat meer water dan minder verse groente en hoeft daardoor minder lang te worden verwarmd.

– De frequentie van het roeren en omkeren.
  Als u het gerecht frequent doorroert en omkeert, wordt de warmte gelijkmatiger verdeeld en neemt de bereidingstijd af.

– De hoeveelheid voedsel.

  Dubbele hoeveelheid = bijna de dubbele tijd.

  Kleinere hoeveelheid = een evenredig kortere tijd.

– De vorm en het materiaal van het serviesgoed.

- Druk op de toets "Start" om de bereiding te starten.
  De verlichting van de ovenruimte gaat aan.

U kunt een bereiding alleen starten als de deur van het apparaat gesloten is.

Displaymelding "door"

De melding "door" (deur) herinnert u eraan dat u het apparaat niet leeg mag starten.

> Het apparaat kan beschadigd raken als het leeg wordt ingeschakeld.

Als u op de starttoets drukt, zonder dat u eerst de deur geopend heeft, verschijnt de melding **door**. De elektronica gaat er dan van uit dat zich geen gerecht in het apparaat bevindt, omdat de deur gedurende enige tijd (ca. 20 minuten) niet geopend is. De start wordt geblokkeerd, totdat u de deur opent.

Bereidingsproces onderbreken / voortzetten

U kunt op elk moment een **bereiding** . . .

. . . **onderbreken:**

- Druk op de toets Stop/C of open de deur.

  De tijd wordt stopgezet.

. . . **voortzetten:**

- Sluit de ovendeur en druk op "Start".

  De bereiding wordt voortgezet.

Instellingen wijzigen

Mocht u, nadat de bereiding is gestart, constateren dat . . .

. . . de **vermogensstand** van de magnetron te hoog of te laag is:

- Kies dan een nieuwe vermogensstand.

. . . de ingestelde **tijd** te kort of te lang is:

- Onderbreek dan de bereiding (druk één keer op de toets Stop/C), stel met de draaiknop voor de tijd een nieuwe tijd in en zet de bereiding voort (druk op de toets "Start").

Of alternatief:

- Als u op de starttoets drukt, terwijl het apparaat in gebruik is, wordt de bereidingstijd verlengd. Met elke druk op de toets wordt de bereidingstijd met 1 minuut verlengd. Bij het maximale magnetronvermogen met telkens 30 seconden.

Bereidingsproces wissen

- Druk twee keer op de toets Stop/C.

Na afloop van een bereidingsproces

Na afloop van een bereidingsproces hoort u een akoestisch signaal. De verlichting gaat uit.

Om de 5 minuten hoort u een kort herinneringssignaal (gedurende de eerste 20 minuten na afloop van het programma).

- Druk op de toets Stop/C als u het akoestische signaal eerder wilt uitzetten.

Warmhoudautomaat

De warmhoudautomaat wordt automatisch geactiveerd, als na afloop van een bereiding (met een magnetronvermogen van minstens 450 Watt) de deur gesloten blijft en geen toets wordt ingedrukt.
De automaat wordt na ca. 2 minuten ingeschakeld gedurende maximaal 15 minuten met een vermogen van 80 Watt.

In het display verschijnen ≋, 80 W en **H:H**.

De functie wordt beëindigd, als u bij geactiveerde warmhoudautomaat de deur opent, op een toets drukt of een schakelaar bedient.

U kunt de warmhoudfunctie niet apart activeren.

Quick-Start (programmeerbaar)

Als u alleen op de toets Start / ◈ drukt, wordt het apparaat op maximaal vermogen ingeschakeld.
U kunt uit drie geprogrammeerde tijden kiezen:

- 30 sec.: 1 x op Start / ◈ drukken
- 1 min.: 2 x op Start / ◈ drukken
- 2 min.: 3 x op Start / ◈ drukken

Als u vier keer achter elkaar op de toets Start / ◈ drukt, bent u weer bij de eerste instelling.

Als u op de starttoets drukt, terwijl het apparaat in gebruik is, wordt de bereidingstijd met telkens 30 seconden verlengd.

Tijden programmeren

U kunt de geprogrammeerde tijden wijzigen.

- Kies met de toets Start / ◈ de betreffende geheugenplaats (1 x, 2 x of 3 x drukken) en houd de toets Start / ◈ ingedrukt.
- Verander tegelijk de tijd met de draaiknop voor de tijd (max. 15 minuten).
  Als u de toets Start / ◈ loslaat, wordt het gewijzigde programma uitgevoerd.

> De door u geprogrammeerde tijden worden bij een stroomstoring gewist en moeten dan opnieuw worden ingevoerd.

Vergrendeling apparaat

De vergrendeling voorkomt dat het apparaat kan worden bediend.

Vergrendeling inschakelen

- Houd de toets Stop/C ingedrukt, totdat u een signaal hoort en het sleutelsymbool in het display verschijnt.



Het sleutelsymbool verdwijnt na korte tijd.

Wordt een toets of één van de draaiknoppen bediend, dan verschijnt het sleutelsymbool weer.

> De vergrendeling moet na een stroomuitval opnieuw worden ingeschakeld.

Vergrendeling uitschakelen

- Als u de vergrendeling wilt uitzetten, houdt u de toets Stop/C ingedrukt, totdat u een signaal hoort.

Kookwekker

Voor bereidingen buiten de magnetron kunt u de kookwekkerfunctie gebruiken, bijvoorbeeld als u eieren kookt. De ingestelde tijd loopt in seconden af.

- Druk op de toets 🔔.
  In het display knippert nu 0:00 en het symbool 🔔 licht op.
- Stel met de draaiknop voor de tijd de gewenste kookwekkertijd in.
- Druk op de toets "Start" om de kookwekker te starten.
  Als u niet op "Start" drukt, begint de tijd na enkele seconden automatisch te lopen.
- Na afloop van de tijd klinkt er een akoestisch signaal, de dagtijd verschijnt en het symbool 🔔 begint te knipperen.
- Druk een keer op de toets Stop/C en het symbool 🔔 verdwijnt.

Kookwekkertijd corrigeren

- Druk op de toets Stop/C.
  De kookwekkertijd wordt afgebroken.
- Stel een nieuwe tijd in, zoals in het voorgaande is beschreven.

Kookwekker in combinatie met een bereiding

U kunt de kookwekker ook gebruiken als u al een bereiding heeft ingesteld. De kookwekker loopt dan op de achtergrond af.

- Druk terwijl de bereiding actief is op de toets 🔔.
  In het display knippert nu 0:00 en het symbool 🔔 licht op.
- Stel met de draaiknop voor de tijd de gewenste kookwekkertijd in.
- Wacht enkele seconden en de ingestelde kookwekkertijd begint te lopen.
  Na enkele seconden wisselt het display weer naar het actieve bereidingsproces. Dat de kookwekkertijd op de achtergrond afloopt, ziet u aan het symbool 🔔.

Druk nu niet op de starttoets om de kookwekkertijd te starten, want daarmee zou u de duur van het bereidingsproces met een minuut verlengen.

Kookwekkertijd opvragen

- Druk op de toets 🔔.
  De actuele kookwekkertijd verschijnt.

U kunt uit vier grilleerstanden kiezen: grill solo en drie combinaties met magnetron, waarbij de grill gecombineerd wordt met een bepaald magnetronvermogen.

Verwarm het grillelement ca. 5 minuten voor als de grilleertijd korter is dan 15 minuten.

Draai vlees en vis halverwege om zodat beide kanten gelijkmatig bruin worden. Platte stukken hoeven slechts één keer te worden gekeerd; grote, ronde stukken meermaals.

De grilleertijden zijn slechts algemene richtlijnen. Vooral bij grilleren spelen het soort gerecht, de dikte van het product en het gewenste resultaat een belangrijke rol.

Als u op het rooster grilleert, kunt u het beste de glazen opvangschaal onder het rooster in het apparaat schuiven. Het vet wordt dan in de schaal opgevangen.

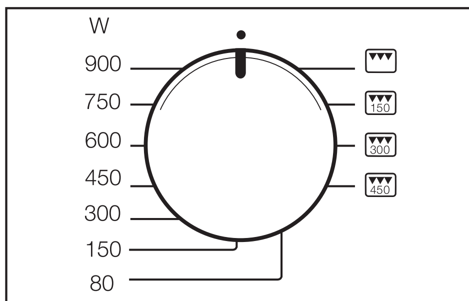
- Doe het gerecht in een geschikte schaal of pan.
- Zet de glazen opvangschaal, het rooster en de glazen opvangschaal of het serviesgoed met het gerecht op het draaiplateau.

> Het rooster en de glazen opvangschaal worden bij gebruik heet. U kunt zich eraan branden!

De glazen opvangschaal en het rooster zijn gemakkelijker te reinigen, als u ze na gebruik meteen in een sopje van afwasmiddel zet.

Grilleren zonder magnetron

Deze functie is ideaal voor bijvoorbeeld biefstuk en worstjes.



- Zet de functieschakelaar op het symbool .
  Op het display licht het grillsymbool op en de waarde 0:00 knippert.
- Stel met de draaiknop voor de tijd de bereidingstijd in.
- Druk op de toets "Start".
  Na afloop van de bereiding klinkt er een akoestisch signaal.

Bereidingstijd veranderen

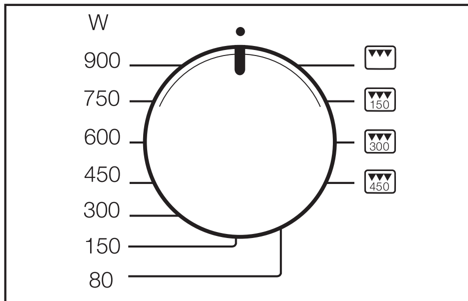
U kunt de tijd tijdens de bereiding veranderen. Onderbreek daartoe de bereiding (druk op Stop/C). Verander de tijd en zet de bereiding voort (druk op "Start").
Daarnaast kunt u de tijd tijdens de bereiding verlengen door op de starttoets te drukken. Met elke druk op de toets verlengt u de tijd met 1 minuut.

Bij het grillelement ontstaat na verloop van tijd een blauwachtige kleur op de bovenwand. Dit zijn onvermijdelijke gebruikssporen die het functioneren van het apparaat echter niet beïnvloeden.

Combinatie magnetron en grill

Deze ovenfunctie is ideaal voor ovenschotels en bruineren. De magnetron bereidt het gerecht, de grill zorgt voor een bruin korstje.

U kunt de grill met drie verschillende magnetronstanden combineren, met: 150, 300 en 450 Watt.
Tijdens een bereiding kunt u op elk moment tussen deze drie combinatiestanden wisselen. U hoeft de bereiding daarvoor niet te onderbreken.



- Zet de functieschakelaar op de gewenste combinatie [150], [300] of [450].
  In het display ziet u het symbool ≋, het magnetronvermogen en het grillsymbool. De waarde 0:00 knippert.
- Stel met de draaiknop voor de tijd de bereidingstijd in.
- Druk op de toets "Start".
  Na afloop van de bereiding klinkt er een akoestisch signaal.

Bereidingstijd veranderen

Ook tijdens het grilleren kunt u de bereidingstijd nog wijzigen. Onderbreek daartoe het bereidingsproces (druk op de toets Stop/C), wijzig de tijd en zet de bereiding voort (druk op de toets "Start").

Daarnaast kunt u de bereidingstijd gedurende een bereiding ook verlengen door op de starttoets te drukken. Met elke druk op de toets verlengt u de tijd met 1 minuut.

Gebruik

De gourmetschaal wordt zeer heet. Raak de hete schaal dan ook alleen met ovenwanten aan. Gebruik een temperatuurbestendige onderzetter als u de gourmetschaal wilt neerzetten.

Vóór het eerste gebruik

Doe voor het eerste gebruik 400 ml water en 3 tot 4 eetlepels azijn of citroensap in de schaal en verhit het geheel gedurende 5 minuten met het combinatieprogramma 450.

Door de coating van de gourmetschaal laten de bereide gerechten gemakkelijk los en is de schaal eenvoudig te reinigen. De teflonachtige coating is wel krasgevoelig. Snijd gerechten daarom niet in de schaal in stukken. Gebruik voor het omroeren of omkeren van gerechten houten of kunststof spatels. Metalen of spitse voorwerpen kunnen de coating beschadigen.

Aanbraden / bruineren

Gebruik - ook bij braden - maar weinig vet of olie. Door de coating koekt het eten niet aan en kunt u caloriearm koken.

Houd de gourmetschaal goed in de gaten als u met vetten en/of olie werkt. Olie en vet kunnen bij oververhitting vlam vatten. Brandgevaar!

- Bereid de gerechten voor zodat u deze meteen in de hete schaal kunt leggen.
- Zet de gourmetschaal op het draaiplateau.

Zet de schaal niet op het rooster en houd een afstand aan van ca. 2 cm ten opzichte van de ovenwand. Er kunnen anders vonken ontstaan die de schaal en de ovenruimte kunnen beschadigen.

- Verhit de schaal gedurende maximaal 5 minuten met het combinatieprogramma 450.

De schaal mag niet te heet worden. De coating kan anders beschadigd raken.

Als u olie voor het braden gebruikt, kunt u de olie in de schaal meeverhitten of nadat de schaal op temperatuur is.

Gebruik boter pas na het verhitten van de schaal. Boter is temperatuurgevoeliger dan olie en wordt anders te donker.

Droog vlees, gevogelte, vis en groente goed af voordat u deze producten in de gourmetschaal legt.

Gebruik de gourmetschaal niet voor het koken of opwarmen van eieren. De eieren kunnen uiteenspatten.

Praktijkvoorbeelden

Zet de gourmetschaal op het draaiplateau. Verwarm de schaal maximaal 5 minuten voor met het combinatieprogramma [450].

Vissticks (diepvries), 150 g + 2 eetlepels olie.
[450], per kant 3 – 4 minuten.

Hamburgers, 2 stuks + 2 eetlepels olie.
[450], per kant 3 – 4 minuten.

Kroketten (diepvries), 10 – 12 stuks + 2 eetlepels olie.
[450], 6 – 8 minuten, tussendoor omkeren.

Filet, ca. 200 g.
[150], per kant ca. 5 minuten (afhankelijk van de gewenste gaarheid).

Pizza (diepvries), 300 g.
[450], 7 – 9 minuten.

Pizza, vers, zonder voorverwarmen.
[450], ca. 15 minuten (afhankelijk van het beleg).

Recepten

Bij de aangegeven bereidingstijden gaat het om de totale tijd die nodig is voor het voorbereiden en de bereiding. Rusttijden en tijden die voor het marineren van voedingsmiddelen nodig zijn, worden apart genoemd.

Croque Monsieur (3 porties)

Bereidingstijd: 10 – 15 minuten

6 sneetjes toast
30 g zachte boter
75 g Emmentaler, geraspt
3 plakken gekookte ham

Smeer boter op de toast. Verdeel de kaas over drie toast en leg daarop een plakje ham. Leg de overgebleven toast met de gesmeerde kant op de ham. Zet de gourmetschaal op het draaiplateau. Verhit de schaal gedurende ca. 5 minuten met het programma [450]. Doe de toast in de schaal en bruineer elke kant ca. 3 minuten, eveneens met het programma [450].

Per portie: 1396 kJ / 334 kcal, eiwit 16 g, vet 21 g, koolhydraten 19 g.

Alternatief kunt u ook tonijn met dun gesneden uienringen gebruiken of ananasschijven, kaas en gekookte ham.

Groenteschotel (3 porties)

Bereidingstijd: 25 – 35 minuten

2 uien
2 eetlepels olie
100 g oesterzwammen of champignons, gereinigd
150 g kleine wortels (diepvries) of wortelschijfjes
100 g broccoliroosjes
1 rode paprika of 100 g paprikareepjes (diepvries)
1 tomaat
zout, peper
30 g Parmezaanse kaas, geraspt

Snijd de uien in dunne ringen. Halveer en vierendeel de paprika. Verwijder de ribben en pitten en snijd de paprika in reepjes. Snijd de tomaat in blokjes. Zet de gourmetschaal op het draaiplateau en verhit de schaal gedurende ca. 5 minuten met het programma 450. Doe de olie en de uienringen in de gourmetschaal. Zet de schaal weer op het draaiplateau en laat het geheel in 2 minuten bruin worden (programma 450). Voeg vervolgens de paddestoelen, wortels, broccoli, paprikareepjes, tomatenblokjes en kruiden toe. Goed mengen. Laat het geheel in 6 minuten gaar worden (met hetzelfde programma). Omkeren en met Parmezaanse kaas bestrooid serveren.

Per portie: 373 kJ / 89 kcal, eiwit 7 g, vet 3 g, koolhydraten 8 g.

Zelfgemaakte aardappelrösti (2 porties)

Bereidingstijd: 25 – 30 minuten

400 g geschilde aardappelen
2 kleine uien
50 g Emmentaler, geraspt
zout, peper
20 g boter

Rasp de aardappelen en uien grof en meng het geheel met kaas, zout en peper. Zet de gourmetschaal op het draaiplateau. Verhit de schaal gedurende ca. 5 minuten met het programma 450. Doe de boter in de schaal en laat de boter smelten. Doe de aardappelmassa in de schaal en druk het geheel aan. Zet de gourmetschaal weer op het draaiplateau. Bereid het gerecht in ca. 8 minuten (programma 450). Keer het gerecht vervolgens om en bak de rösti in nog eens 4 minuten goudgeel.

Per portie: 1347 kJ / 322 kcal, eiwit 11 g, vet 16 g, koolhydraten 33 g.

Heerlijk met gerookte zalm of reepjes ham en zure room.

Varkensfilet "Lucullus" (2 porties)

Bereidingstijd: 15 – 20 minuten

1 varkensfilet (ca. 400 g)
4 repen doorregen spek
zout, peper
10 g boter
200 g champignonschijfjes
200 ml room
2 eetlepels brandewijn

Snijd de varkensfilet in vier schijven. Kruid de schijven met zout en peper. Wikkel om elke schijf een reepje spek (eventueel met een houten prikker vastzetten). Zet de gourmetschaal op het draaiplateau. Verhit de schaal gedurende ca. 5 minuten met het programma [450]. Doe de boter in de schaal. Leg de schijven in de schaal. Zet de schaal op het draaiplateau. Kies het programma [450]. Bereid de schijven in ca. 3 minuten per kant. Haal het vlees na afloop uit de schaal en houd het vlees afgedekt warm. Doe de paddestoelen, de room en de brandewijn in het braadvocht. Stel een magnetronvermogen van 900 Watt in en stoof het geheel in ca. 4 minuten gaar. Serveer de paddestoelen bij het vlees.

Per portie: 3516 kJ / 840 kcal, eiwit 44 g, vet 70 g, koolhydraten 4 g.

Varkensfilet "pikant"

Bereidingstijd: 10 – 12 minuten

Snijd 1 varkensfilet in 4 schijven. Doe het vlees in de verhitte gourmetschaal en bereid het vlees in ca. 4 minuten per kant (programma [450]). Voeg vervolgens 50 ml witte wijn, 125 ml room, 2 eetlepels bloemsaus en 150 g roquefort toe en laat het geheel nog 3 minuten koken.

Pikante kipblokjes (3 porties)

Bereidingstijd: 25 – 35 minuten

600 g borstfilet (kip of kalkoen)
2 eetlepels olie
2 eetlepels witte wijn
2 eetlepels appelsap
1 eetlepel citroensap
zout, zwarte peper
1 theelepel kerriepoeder
1 mespuntje rozemarijn, gemalen
1 mespuntje gember, gemalen
1 mespuntje cayennepeper
$^1/_2$ theelepel tabasco
20 g boter

Snijd het filetstuk in ca. 2 x 2 cm grote blokjes. Roer de overige ingrediënten, behalve de boter, door elkaar en giet het mengsel over de blokjes. Goed mengen en ca. 30 minuten laten inwerken. Zet de gourmetschaal op het draaiplateau. Verhit de schaal gedurende ca. 5 minuten met het programma [450]. Doe de boter in de schaal en vervolgens de (uitgelekte) vleesblokjes. Zet de schaal weer op het draaiplateau en bereid het gerecht ca. 4 minuten (programma [450]). Keer het vlees om en laat het vlees nog eens 4 minuten in de oven staan (met dezelfde instellingen). Als het vlees zo veel vleessap vormt dat het nauwelijks bruin wordt, verwijder dan eventueel wat vleessap.

Per portie: 973 kJ / 233 kcal, eiwit 34 g, vet 7 g, koolhydraten 9 g.

Zalmfilet "naturel" (2 porties)

Bereidingstijd: 5 – 10 minuten

2 zalmfilets (elk 150 g)
1 eetlepel citroensap
zout, witte peper

Verdeel het citroensap druppelend over de zalmfilets. Laat de filets daarna ca. 10 minuten rusten. Zet de gourmetschaal op het draaiplateau en verhit de schaal gedurende ca. 5 minuten (programma 450). Leg de met keukenpapier afgedroogde en gekruide zalmfilets in de gourmetschaal en druk het vlees even aan. Zet de schaal weer op het draaiplateau en bereid de filets in circa anderhalf tot 2 minuten per kant (programma 450).

Per portie: 1268 kJ / 303 kcal, eiwit 30 g, vet 20 g, koolhydraten 8 g.

Serveer de filets met rijst, sauce hollandaise of gebruinde boter en een vers blaadje sla.

Ananastaart

Bereidingstijd: 20 – 25 minuten

Deeg:
2 eieren
80 g suiker
$1^{1}/_{2}$ rijpe banaan
30 g geraspte chocolade
100 g meel
$^{3}/_{4}$ theelepel bakpoeder

Beleg:
1 blik ananasstukjes
(uitlekgewicht 240 g)
$1^{1}/_{2}$ eetlepel bruine suiker
$1^{1}/_{2}$ eetlepel geraspt kokos

Roer de eieren en de suiker totdat er een schuimig mengsel ontstaat. Druk de bananen met een vork plat en voeg de bananen bij de eiermassa. Meng het meel met het bakpoeder en de geraspte chocolade en roer het geheel door het mengsel van eieren en bananen. Verdeel het deeg over de gourmetschaal. Verdeel de uitgelekte ananasstukjes over het deeg en bestrooi het geheel met suiker en kokos. Zet de schaal op het draaiplateau. Bak de ananastaart in 10 minuten goudgeel met het programma 450. Snijd de taart na afloop in 8 stukken.

Per portie: 1108 kJ / 265 kcal, eiwit 5 g, vet 5 g, koolhydraten 50 g.

Snelle amandeltaart

Bereidingstijd: 20 – 25 minuten

Deeg:
100 g meel
$^{1}/_{2}$ theelepel bakpoeder
75 g boter of margarine
30 g suiker

Beleg:
75 g boter
100 g amandelpitten, gehakt
$^{1}/_{3}$ flesje bitteramandel-aroma
30 g suiker
$^{1}/_{2}$ pakje vanillinesuiker
75 ml room
voor het bestrijken:
50 g abrikozenconfiture

Kneed het meel, het bakpoeder het vet en de suiker totdat er een gladde deegmassa ontstaat. Verdeel het deeg over de gourmetschaal en vorm daarbij een ca. 1 cm hoge rand. Zet de gourmetschaal op het draaiplateau laat het deeg in 4 minuten alvast gedeeltelijk gaar worden (programma 450). Laat voor het beleg de boter smelten. Voeg de overige ingrediënten erbij, goed mengen en ca. 5 minuten zachtjes laten koken. Verdeel de hete amandelmassa over het deeg. Zet de gourmetschaal op het draaiplateau en bak de amandeltaart in ca. 5 minuten goudgeel (programma 450). Laat de taart na afloop iets afkoelen en bestrijk het oppervlak dan met de omgeroerde abrikozenconfiture. Snijd de taart in 8 stukken.

Per portie: 2017 kJ / 482 kcal, eiwit 6 g, vet 35 g, koolhydraten 34 g.

Alle automatische programma's zijn gewichtsafhankelijk.

Nadat u een programma heeft gekozen, hoeft u alleen nog maar het gewicht in te voeren. Het apparaat kiest vervolgens automatisch de tijd die bij dat gewicht hoort.

Houdt u rekening met de aangegeven doorwarmtijd (het aantal minuten bij kamertemperatuur). De warmte wordt dan gelijkmatig over het gerecht verdeeld.

Ontdooiprogramma's

U kunt kiezen uit vijf ontdooiprogramma's voor verschillende voedingsmiddelen (toets). De doorwarmtijd bedraagt bij Ad 3 tot 30 minuten (afhankelijk van het gewicht) en bij de andere programma's ca. 10 minuten.

Ad 1 Biefstuk, kotelet (0,2 – 1,0 kg)

Ad 2 Gehakt (0,2 – 1,0 kg)

Ad 3 Kip (0,9 – 1,8 kg)

Ad 4 Taart (0,1 – 1,4 kg)

Ad 5 Brood (0,1 – 1,0 kg)
Dit programma is vooral geschikt voor het ontdooien van gesneden brood. Leg de sneetjes los in het apparaat of haal ze na de helft van de tijd (als het signaal klinkt) los.

Kookprogramma's

Er zijn vier programma's voor diepvriesproducten en acht programma's voor verse producten. Bij alle programma's is de doorwarmtijd ca. 2 minuten.

Gebruik het deksel uitsluitend als u alleen de magnetronfunctie gebruikt (magnetron solo).
Gebruik het deksel nooit als u ook de grill inschakelt, dus bij de programma's AC 4 tot AC 8. Het kunststof deksel kan anders vervormen en een verbinding aangaan met het gerecht.

Diepvriesproducten bereiden

AC 1 Groente (0,1 – 0,6 kg)

AC 2 Kant-en-klaargerecht, roerbaar (0,3 – 1,0 kg)

AC 3 Ovenschotel, gratin (0,2 – 0,6 kg)

AC 4 Patates frites (0,2 – 0,4 kg)

Verse producten bereiden

AC 1 Groente (0,1 – 0,6 kg)

AC 2 Aardappelen (0,1 – 0,8 kg)

AC 3 Vis (0,5 – 1,5 kg)

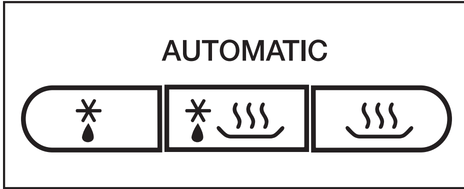
AC 4 Grillspiesen (0,2 – 0,8 kg)

AC 5 Grillkip (0,9 – 1,8 kg)

AC 6 Kippenbout (0,25 – 1,0 kg)

AC 7 Visschotel (0,5 – 1,5 kg)

AC 8 Ovenschotels, gratins, bijvoorbeeld aardappelgratin (0,5 – 1,5 kg)



- Druk zo vaak op de betreffende toets totdat het gewenste automatische programma in het display verschijnt. Voor bijvoorbeeld het programma "AC 5 " (grillkip) moet u vijf keer op de toets drukken.

In het display knippert een "g" die aangeeft dat u een gewicht moet invoeren. Bovendien lichten het gekozen programma (bijvoorbeeld "AC 5") en de symbolen van de ovenfuncties op (voor magnetron en voor grill).

- Stel met de draaiknop het gewicht in.
- Druk op de toets "Start".

De tijd die bij het gewicht hoort, loopt af en de symbolen van de ingeschakelde ovenfuncties branden (en/of).

Na de helft van de bereidingstijd hoort u een akoestisch signaal.

- Onderbreek het programma om het gerecht (indien mogelijk) te keren of door te roeren. Zet het programma daarna voort.

U kunt eventueel de geprogrammeerde tijden tijdens de bereiding met enkele minuten verlengen. Druk daartoe zo vaak op de starttoets totdat de gewenste tijd in het display verschijnt. U kunt alle programma's met slechts enkele minuten verlengen.

Na afloop van het bereidingsproces hoort u een akoestisch signaal en dooft de verlichting.

Hier volgen enkele recepten voor de automatische programma's voor het bereiden van verse producten . U kunt deze recepten aanvullen en ermee variëren.

Het is belangrijk dat u bij de programma's de aangegeven maximumgewichten niet overschrijdt, anders worden de gerechten niet gaar.

AC 1 Groente

Doe de voorbereide groente in een schaal. Voeg afhankelijk van de versheid en het vochtgehalte 3 – 4 eetlepels water en wat zout of andere kruiden toe. Voer het gewicht (inclusief het water) in en bereid de groente in de afgedekte schaal. Na ongeveer de helft van de bereidingstijd hoort u een signaal. Draai het product dan om of roer het door.

Voer bij het bereiden van groente in saus het gewicht inclusief de saus in. Overschrijd het maximumgewicht niet.

Wortels in kervelroom (2 porties)

Bereidingstijd: 25 – 35 minuten

350 g wortels, gereinigd
5 g boter
50 ml groentebouillon (instant)
75 g crème fraîche
1 eetlepel witte wijn
zout, peper
1 schepje suiker
½ theelepel mosterd
1-2 eetlepels kervel, vers, gehakt of
1 eetlepel kervel, gedroogd en gemalen
ca. 1 eetlepel sauzenbinder

Snijd de wortels in stiften (dikte ca. 3 – 4 mm) of in schijfjes (3 – 4 mm).
Meng de boter, de bouillon, de crème fraîche en alle andere ingrediënten.
Doe het geheel met de wortels in een schaal.
Bereid de groente afgedekt. Roer de groente om als het akoestische signaal klinkt.

Instelling: vers product AC 1
Gewicht: 525 g
Niveau: draaiplateau

Per portie: 1040 kJ / 249 kcal, eiwit 3 g, vet 18 g, koolhydraten 18 g.

AC 2 Aardappelen

Met dit programma kunt u geschilde aardappelen, aardappelen in schil en bouillonaardappelen bereiden. Voer het gewicht van de aardappelen en het vocht in.

Doe geschilde aardappelen druipnat in een schaal. Doe er zout bij en bereid de aardappelen afgedekt.

Voeg bij aardappelen in de schil per aardappel ca. 1 eetlepel water toe. Prik de schil van de aardappelen met een vork in en bereid ze afgedekt.

Goudgele aardappelen (3 porties)

Bereidingstijd: 25 – 35 minuten

500 g geschilde aardappelen
1 ui, fijn gehakt
10 g boter
1 – 2 eetlepels kerriepoeder
250 ml groentebouillon (instant)
50 ml room
125 g erwten (diepvries)
zout, peper

Snijd de aardappelen in grove blokjes (ca. 3 x 3 cm) of gebruik kleine aardappeltjes.
Doe alle ingrediënten in een voldoende grote schaal en meng het geheel.
Bereid de aardappelen afgedekt. Roer de aardappelen om als het akoestische signaal klinkt en laat het product verder koken.

Instelling: vers product AC 2
Gewicht: 1000 g
Niveau: draaiplateau

Per portie: 976 kJ / 233 kcal, eiwit 7 g, vet 9 g, koolhydraten 32 g.

AC 3 Vis

Vis in kerrie (4 porties)

Bereidingstijd: 35 – 45 minuten

300 g ananas (in stukjes)
1 rode paprika
1 kleine banaan
500 g goud- of roodbaarsfilet
3 eetlepels citroensap
30 g boter
100 ml witte wijn
100 ml ananassap
zout, suiker, chilipoeder
2 eetlepels lichte sauzenbinder

Snijd de visfilet in blokjes. Doe de blokjes in een schaal en besprenkel de vis met citroensap.

Snijd de paprika in vier stukken. Verwijder de ribben en de pitten en snijd de paprika in reepjes. Schil de banaan en snijd deze in plakjes. Doe de banaan, de paprika en de ananas bij de vis en meng het geheel. Voeg de boter toe. Meng de wijn, het sap, de kruiden en de sauzenbinder en doe het mengel bij de vis in de schaal. Meng het geheel goed en bereid het gerecht afgedekt.

Instelling: vers product AC 3
Gewicht: ca. 1200 g
Niveau: draaiplateau

Per portie: 1387 kJ / 331 kcal, eiwit 24 g, vet 11 g, koolhydraten 28 g.

AC 4 Grillspiesen

Filetspiesen (8 spiesen)

Bereidingstijd: 25 – 35 minuten
+ 1 uur rusttijd

1 varkensfilet, ca. 300 g
1 rode paprika
2 uien

Voor het marineren:
8 eetlepels spijsolie
peper, zout, paprika edelzoet, chilipoeder

8 houten spiesen

Snijd de varkensfilet in 16 stukjes. Reinig de paprika en snijd deze in hapklare stukjes. Snijd de uien in telkens acht stukken.
Steek afwisselend vlees, paprika en ui op de spiesen.
Meng voor de marinade de ingrediënten goed dooreen en bestrijk hiermee de spiesen. Laat de marinade een uur intrekken.
Leg de spiesen op het grillrooster en plaats dat samen met de glazen opvangschaal in de ovenruimte. Keer de spiesen na ongeveer de halve bereidingstijd om (na het signaal).

Instelling: vers product AC 4
Gewicht: per spies ca. 100 g
Niveau: rooster en glazen opvangschaal op plateau

Per portie: 880 kJ / 210 kcal, eiwit 7 g, vet 20 g, koolhydraten 1 g.

Kipspiesen (8 spiesen)

Bereidingstijd: 25 – 35 minuten
+ 1 uur rusttijd

4 stukken kippenborst à ca. 120 g
4 schijven ananas (uit blik)
16 halve abrikozen (uit blik)

Voor het marineren:
4 eetlepels spijsolie
4 eetlepels sesamolie
peper, zout
½ theelepel paprika (scherp)
½ theelepel kerrie
Snufje chilipoeder
Gember naar wens (gemalen) of koriander (gemalen)

8 houten spiesen

Snijd alle kippenborstfilets in 4 stukken. Snijd ook de ananasschijven in vieren. Laat de abrikozen goed uitdruppelen. Meng de ingrediënten voor de marinade.

Steek afwisselend kip, ananas en abrikoos op de houten spiesen. Bestrijk de spiesen met marinade. Laat de marinade ca. 1 uur intrekken.
Leg de spiesen op het grillrooster en plaats dat samen met de glazen opvangschaal in de ovenruimte. Keer de spiesen na ongeveer de halve bereidingstijd om (na het signaal).

Instelling: vers product AC 4
Gewicht: per spies ca. 100 g
Niveau: rooster en glazen opvangschaal op plateau

Per portie: 967 kJ / 231 kcal, eiwit 14 g, vet 16 g, koolhydraten 9 g.

AC 5 Grillkip

Halveer de kip. Bestrijk de kip zoals gebruikelijk met boter of olie. Kruid het vlees. Leg de helften eerst met de snijkant naar boven op het grillrooster en plaats dat samen met de glazen opvangschaal in de ovenruimte. Keer de helften na ongeveer de halve bereidingstijd om (na het signaal) en laat het vlees daarna verder gaar worden.

AC 6 Kippenbout

Bestrijk de bouten zoals gebruikelijk met boter of olie. Kruid het vlees. Leg de bouten op het grillrooster en plaats dat samen met de glazen opvangschaal in de ovenruimte. Keer de bouten na ongeveer de halve bereidingstijd om (na het signaal) en laat het vlees daarna verder gaar worden.

Bij AC 5 en AC 6

Voor een mooie kleur kunt u bij gevogelte paprika en kerrie aan het kruidenmengsel toevoegen. Naast een heerlijke smaak krijgt het vlees door deze kruiden een zeer mooie, goudbruine kleur.

AC 7 Visschotel

**Vis met een korstje
(2 porties)**

Bereidingstijd: 25 – 35 minuten

400 g roodbaarsfilet
3 eetlepels citroensap
zout, witte peper
50 g boter
2 theelepels mosterd
1 ui, fijn gehakt
40 g Goudse kaas, geraspt
20 g paneermeel
2 eetlepels dille, gehakt

Besprenkel de visfilet met citroensap en laat het vlees ca. 10 minuten rusten. Bestrijk een platte ovenschaal met boter.
Dep de vis droog. Kruid de vis met zout en peper. Leg de vis in de schaal. Meng de gesmolten boter (450 W, 40 – 50 sec.) met mosterd, ui, Goudse kaas, paneermeel en dille. Bestrijk de vis met dit mengsel. Laat de vis goudbruin worden.

Instelling: vers product
AC 7
Gewicht: ca. 600 g
Niveau: draaiplateau

Per portie: 2196 kJ / 524 kcal, eiwit 43 g, vet 34 g, koolhydraten 10 g.

Roodbaars-tomaten-gratin (4 porties)

Bereidingstijd: 35 – 45 minuten

500 g roodbaarsfilet
2 eetlepels citroensap
500 g tomaten
kruidenzout
2 theelepels oregano, fijngewreven
150 g Goudse kaas, geraspt

Snijd de roodbaarsfilet in stukken. Besprenkel het vlees met citroensap en laat het ca. 10 minuten rusten.
Snijd de tomaten in blokjes en doe deze met de vis en de helft van de kaas in een ovenschaal.
Goed met kruidenzout en oregano kruiden en alles goed mengen.
Strooi de rest van de kaas erover en bereid het gerecht onafgedekt.

Instelling: vers product
AC 7
Gewicht: ca. 1150 g
Niveau: draaiplateau

Per portie: 1185 kJ / 283 kcal, eiwit 33 g, vet 15 g, koolhydraten 4 g.

AC 8 Gratins/ovenschotels

Groenteschotel (4 porties)

Bereidingstijd: ca. 40 minuten

400 g bloemkool of broccoli
400 g wortels

Voor de kaassaus:
20 g margarine
20 g meel
300 ml groentebouillon (instant)
200 ml melk
100 g Emmentaler, in blokjes
50 g Goudse kaas, geraspt
peper, zout, gemalen nootmuskaat,
1 eetlepel peterselie, gehakt

Snijd de bloemkool (of broccoli) in kleine roosjes. Snijd de wortels in schijfjes (3 mm). Doe de bloemkool en de wortels in een ovenschaal (diameter ca. 24 cm) en meng het geheel.
Verhit de margarine, voeg het meel toe en al roerend de bouillon en de melk.
Voeg de Emmentaler toe en laat het mengsel op een lage stand staan totdat de kaas is opgelost. Voeg zout, peper, nootmuskaat en peterselie toe.
Giet de saus over de groente. Strooi de Goudse kaas erover en bereid het gerecht onafgedekt.

Instelling: vers product AC 8
Gewicht: 1500 g
Niveau: draaiplateau

Per portie: 1048 kJ / 251 kcal, eiwit 12 g, vet 16 g, koolhydraten 14 g.

Gegratineerde aardappelen met kaas (4 porties)

Bereidingstijd: 25 – 30 minuten

500 g aardappelen, geschild
250 ml room
125 g crème fraîche
150 g Goudse kaas, geraspt
1 teentje knoflook
zout, zwarte peper, nootmuskaat
boter

Snijd de aardappelen in dunne schijfjes. Meng de schijfjes met ca. 2/3e van de kaas en doe het geheel in een ingevette ovenschaal die u met het knoflookteentje heeft ingewreven (diameter ca. 24 cm).
Meng de room en de crème fraîche. Voeg zout, peper en nootmuskaat toe. Giet dit mengsel over de aardappelen met de kaas. Strooi de rest van de kaas erover en bereid het gerecht onafgedekt.

Instelling: vers product AC 8
Gewicht: 1050 g
Niveau: draaiplateau

Per portie: 2277 kJ / 544 kcal, eiwit 15 g, vet 43 g, koolhydraten 22 g.

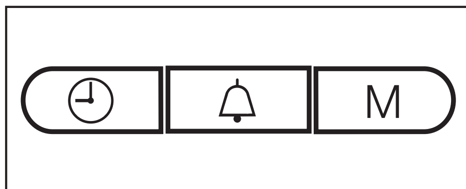
Eigen programma opslaan

U kunt ook een eigen programma opslaan. U kunt deze geheugenplaats voor een gerecht gebruiken dat u vaker bereidt. Het programma mag uit 1 tot 3 stappen bestaan (bijvoorbeeld één minuut 600 Watt, dan twee minuten grill en ten slotte drie minuten 150 Watt met grill).

Programmering

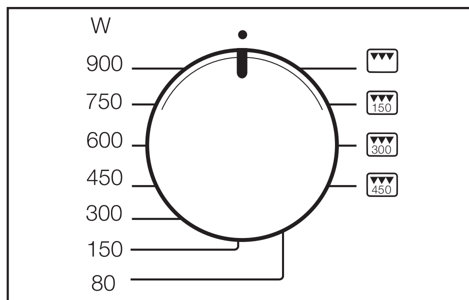
(bijvoorbeeld een programma met 3 stappen)

- Kies eerst de ovenfunctie voor de eerste stap.
- Stel vervolgens de duur in.



- Druk op de toets M.
  In het display brandt een 1. Het cijfer 2 knippert.
- Stel nu de tweede ovenfunctie en de duur in.
- Druk opnieuw op de toets M.
  In het display brandt een 2. Het cijfer 3 knippert.
- Stel nu de derde ovenfunctie en de duur in. Druk op de toets M.

Na deze derde stap kunt u met de toets M door de ingevoerde waarden bladeren en deze controleren.



- Om de programmering te beëindigen, zet u de functieschakelaar op de 12-uur-stand.
- Start het programma om de ingevoerde waarden op te slaan. Laat het hele programma alleen afwerken als zich het gerecht in de ovenruimte bevindt.

Schakel het apparaat meteen na de start weer uit als zich geen gerecht in de ovenruimte bevindt. Druk daartoe twee keer op de toets Stop/C. Het apparaat kan anders beschadigd raken.

Programma's die uit 1 of 2 stappen bestaan, programmeert u zoals in het voorgaande is beschreven. U sluit de programmering af door de functieschakelaar op de 12-uur-stand te zetten en het programma vervolgens te starten. Als u op de toets M drukt, wordt een volgende stap weergegeven.

Waarden corrigeren

- Overschrijf het opgeslagen programma door een nieuwe programma in te voeren.

Eigen programma oproepen

- Zet de functieschakelaar op de 12-uur-stand.
- Druk op de toets M.
- Druk op de toets "Start".

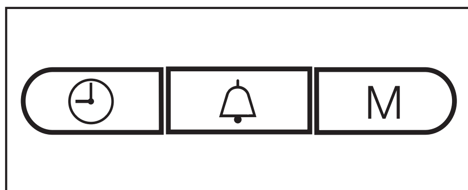
Het programma is na een stroomstoring gewist en moet opnieuw worden ingevoerd.

Instellingen apparaat wijzigen

U kunt voor bepaalde instellingen van het apparaat een alternatief kiezen.

Welke instellingen u kunt wijzigen, ziet u in de volgende tabel.
De standaardinstellingen zijn met een sterretje * gemarkeerd.

Als u een standaardinstelling wilt wijzigen, gaat u als volgt te werk:



- Druk de toetsen ◷ en M tegelijk in en houd deze ingedrukt totdat in het display P 1 en ☷ verschijnen. Laat de toetsen nu los. Als u de toetsen te lang ingedrukt houdt, verschijnt de dagtijd weer.
- Kies met de draaiknop voor de tijd de te wijzigen instelling (P 1 tot P 5 en P 0). Draai zo lang totdat de betreffende instelling in het display verschijnt.
- Druk vervolgens op de toets M om de instelling op te roepen.
  In het display verschijnt de letter S om aan te geven dat u de instelling kunt wijzigen.
- Draai aan de draaiknop voor de tijd als u de instelling wilt wijzigen (zie tabel). Bevestig uw keuze met een druk op de toets M. (Houd de toets M bij P 5 en P 0 ca. 4 seconden ingedrukt.)

De wijziging van de instelling wordt opgeslagen. In het display verschijnt weer de letter P en het cijfer van de instelling.

Op dezelfde manier kunt u eventueel nog meer instellingen wijzigen.

- Druk op de toets Stop/C om af te sluiten.

Deze gewijzigde instellingen blijven ook na een stroomstoring behouden.

Instelling		Instelmogelijkheden (* standaardinstelling)	
P 1	Nachtschakeling	S 0 *	De nachtschakeling is uitgeschakeld.
		S 1	De nachtschakeling is ingeschakeld. Tussen 23.00 en 04.00 uur is de dagtijdweergave uitgeschakeld.
P 2	Warmhoudautomaat	S 1 *	De warmhoudautomaat is ingeschakeld.
		S 0	De warmhoudautomaat is uitgeschakeld.
P 3	Displaymelding "door"	S 1 *	De melding "door" (deur) verschijnt als de deur gedurende ca. 20 minuten niet geopend is. De startfunctie is dan geblokkeerd.
		S 0	De melding "door" verschijnt niet.
P 4	Herinneringssignaal	S 1 *	Om de 5 minuten hoort u een herinneringssignaal (gedurende de eerste 20 minuten na afloop van het programma).
		S 0	Het herinneringssignaal is uitgeschakeld.
P 5	Demo-functie (voor de vakhandel)	S 0 *	De demo-functie is niet actief. Als u een actieve demo-functie uitzet, verschijnen kortstondig enkele streepjes _ _ _ _ in het display.
		S 1	De demo-functie is actief. Als men een toets indrukt of een schakelaar bedient, verschijnt kort in het display MES_. Het apparaat kan worden bediend, maar de magnetron en de grill worden niet ingeschakeld.
P 0	Fabrieksinstelling	S 1 *	De fabrieksinstellingen worden weer hersteld of zijn niet gewijzigd.
		S 0	De fabrieksinstellingen zijn gewijzigd.

Verwarmen

Kies om voedingsmiddelen te verwarmen het volgende vermogen:

Dranken . . . . 900 Watt
Gerechten . . . . 600 Watt
Baby- en kindervoeding . . . . . 450 Watt

Baby- en kindervoeding mogen niet te heet zijn. Verwarm deze producten daarom slechts $^{1}/_{2}$ tot 1 minuut op 450 Watt.

Tips voor het verwarmen

Verwarm gerechten afgedekt. Alleen gepaneerde gerechten moet u niet afdekken.

Maak gesloten potjes altijd open. Bij potjes kindervoeding moet u van tevoren het deksel verwijderen.

Zuigflessen mogen alleen zonder dop en speen worden verwarmd.

Plaats het bijgevoegde kookstaafje in het glas of de beker als u vloeistoffen verwarmt!

Verwarm hardgekookte eieren nooit in de magnetron, ook niet zonder eierschaal. De eieren kunnen exploderen.

De tijd die nodig is voor het verwarmen, is afhankelijk van de kwaliteit en de hoeveelheid van het product en de temperatuur ervan op het moment dat u het in de magnetron doet. Voor gerechten uit de koelkast bijvoorbeeld is meer tijd nodig dan voor gerechten op kamertemperatuur.

Zorg dat voedsel altijd voldoende wordt verwarmd.

Als u twijfelt of het gerecht warm genoeg is, stel dan opnieuw een tijd in.

De gerechten moet u tijdens het verwarmen af en toe omscheppen of keren. Omdat de buitenkant het eerst warm wordt, is het raadzaam de buitenste lagen naar het midden toe te roeren.

Na het verwarmen

Wees voorzichtig als u het gerecht uit het apparaat haalt! Het serviesgoed kan heet zijn.

Het serviesgoed wordt niet door de microgolven warm (met uitzondering van vuurvast aardewerk), maar door de warmte die het gerecht afgeeft.

Laat het gerecht nadat het is verwarmd een paar minuten bij kamertemperatuur staan. De warmte wordt dan gelijkmatiger verdeeld.

Vergeet niet gerechten om te scheppen of te schudden, nadat u ze heeft verwarmd, vooral baby- en kindervoeding. Controleer of deze niet te heet zijn!

Doe het gerecht in een schaal die geschikt is voor de magnetron en kook het afgedekt.

Stel voor het aankoken een vermogen in van 900 Watt en voor het doorkoken een vermogen van 450 Watt.

Stel voor het **koken van pap** en dergelijke eerst 900 Watt in en vervolgens 150 Watt.

Let op het volgende

De bereidingstijd van groente is afhankelijk van de versheid. Verse groente bevat meer water en is daardoor sneller gaar. Is de groente niet meer helemaal vers, voeg dan vóór de bereiding een beetje water toe.

Voor gerechten uit de koelkast geldt een langere bereidingstijd dan voor gerechten op kamertemperatuur.

Roer het gerecht tijdens de bereiding door of keer het om. De warmteverdeling is dan gelijkmatiger.

Zorg dat bederfelijke etenswaren (zoals vis) voldoende gaar worden. Houdt u zich bij dergelijk voedsel altijd aan de aangegeven bereidingstijden.

Bij voedingsmiddelen waarvan de schil of het vel hard is (tomaten, aubergines, worstjes, etc.), moet u eerst een paar gaatjes of inkepingen in de schil of het vel maken, voordat u de voedingsmiddelen in de magnetron verwarmt. Zo kan de vrijkomende waterdamp ontsnappen en voorkomt u dat de voedingsmiddelen ontploffen.

Eieren kunt u uitsluitend in speciaal serviesgoed in de magnetron koken. Eieren kunnen uiteenspatten, ook nadat u ze uit het apparaat heeft gehaald!

Eieren zonder schaal mag u in de magnetron bereiden als u eerst een paar gaatjes in de dooier prikt. Als u dit niet doet, kan het eigeel er na het koken onder hoge druk uitspuiten.

Na het koken

Wees voorzichtig als u het gerecht uit het apparaat haalt! Het serviesgoed kan heet zijn.

Het serviesgoed wordt niet door de microgolven warm (met uitzondering van vuurvast aardewerk), maar door de warmte die het gerecht afgeeft.

Laat het gerecht na de bereiding een paar minuten bij kamertemperatuur staan (doorwarmtijd). De warmte wordt dan gelijkmatiger verdeeld.

Vries (deels) ontdooide producten niet weer in. Gebruik de producten zo spoedig mogelijk, omdat ze anders veel voedingswaarde verliezen en bederven. Als u de producten kookt of braadt, kunt u ze wel weer invriezen.

Ontdooien

Kies om voedingsmiddelen te ontdooien het volgende magnetronvermogen:

- 80 W
  voor het ontdooien van zeer kwetsbare levensmiddelen, zoals room, boter, slagroom- en crèmetaarten.
- 150 W
  voor het ontdooien van andere voedingsmiddelen.

Haal het diepvriesproduct uit de verpakking en doe het in een schaal die geschikt is voor de magnetron. Laat het onafgedekt ontdooien. Roer of draai het gerecht halverwege de tijd om of snijd het in stukken.

Laat diepgevroren vlees op een omgekeerd bord in een glazen of porseleinen schaal ontdooien. Op deze manier kan het vocht weglopen. Keer het vlees halverwege de tijd om.

Let bij het ontdooien van gevogelte extra op de hygiëne. Gebruik het vocht dat bij het ontdooien vrijkomt niet. De kans op bacteriën is groot (bijvoorbeeld salmonella).

Vlees, gevogelte en vis hoeven niet volledig ontdooid te zijn voor verdere bereiding. Het is voldoende als de buitenlaag zo zacht is geworden dat de kruiden goed worden opgenomen.

Ontdooien en bereiden

Diepgevroren voedingsmiddelen kunt u ontdooien en aansluitend meteen bereiden.

Stel eerst een vermogen in van 900 Watt en daarna van 450 Watt. De in te stellen tijden zijn afhankelijk van diverse factoren (zie het hoofdstuk "Bediening").

Haal het gerecht uit de verpakking en doe het in een magnetronbestendige schaal. Laat het gerecht afgedekt ontdooien. Bereid het ook afgedekt (met uitzondering van gehakt).

Roer gerechten die veel vocht bevatten, zoals soep en groenten, tussendoor regelmatig om. Draai stukken vlees halverwege de tijd om en haal de stukken los. Draai ook vis halverwege de tijd om.

Na het ontdooien en bereiden

Laat het gerecht een paar minuten op kamertemperatuur staan, zodat de temperatuur zich gelijkmatig over het gerecht kan verdelen.

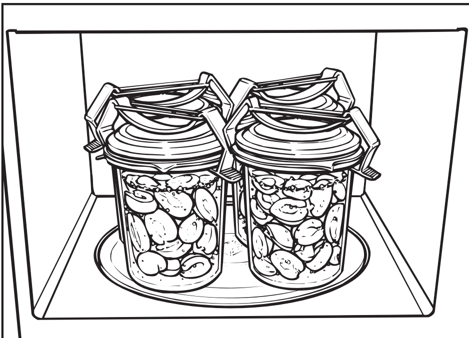
Met de magnetron kunt u kleine hoeveelheden fruit, groente of vlees in weckpotten inmaken. Bereid de weckpotten voor zoals u dat gewend bent. De potten mogen tot maximaal 2 cm onder de rand worden gevuld.

Sluit de weckpotten alleen af met geschikt doorzichtig plakband of met klemmen die geschikt zijn voor gebruik in de magnetron.

Gebruik nooit metalen klemmen of schroefdeksels!

Gebruik nooit conservenblikken. Deze kunnen door overdruk uiteenspatten en het apparaat beschadigen.

U kunt maximaal vier potten van een $^1/_2$ liter tegelijk inmaken. Zet de potten op het draaiplateau.



Breng de inhoud van de potten aan de kook met een vermogen van 900 Watt. De benodigde tijd is afhankelijk van:

– de begintemperatuur van de inhoud van de potten.

– het aantal potten.

De tijdsduur totdat de inhoud van de potten gaat borrelen (gelijkmatig opstijgen van luchtbelletjes) is bij

1 pot. . . . . ca. 3 minuten

2 potten . . . . ca. 6 minuten

3 potten . . . . ca. 9 minuten

4 potten . . . . ca. 12 minuten

Bij fruit en komkommers zijn deze tijden voldoende voor het inmaken.

Verlaag bij groenten het vermogen hierna tot 450 Watt en kook
- wortels ca. 15 minuten na,
- erwten ca. 25 minuten.

Na het inmaken

Haal de potten uit het apparaat, leg er een doek overheen en laat ze ca. 24 uur op een tochtvrije plaats staan.

Verwijder de klemmen of het plakband en controleer of alle potten goed dicht zitten.

Praktijkvoorbeelden

Voedingsmiddel	Hoeveelheid	Magnetronvermogen (Watt)	Tijd (min.)	Opmerkingen
Boter/margarine smelten	100 g	450	1:00 – 1:10	onafgedekt smelten
Chocolade smelten	100 g	450	3:00 – 3:30	onafgedekt smelten, tussendoor omroeren
Gelatine oplossen	1 pakje + 5 eetl. water	450	0:10 – 0:30	onafgedekt oplossen, tussendoor omroeren
Glazuur bereiden	1 pakje + 250 ml vocht	450	4 – 5	onafgedekt verhitten, tussendoor omroeren
Gistdeeg	voordeeg van 100 g meel	80	3 – 5	afgedekt laten rijzen
Popcorn bereiden	1 eetl. (20 g) popcorn-maïs	900	3 – 4	doe de maïs in een 1-l-glas, afgedekt bereiden en met poedersuiker bestrooien
Negerzoen vergroten	20 g	600	0:10 – 0:20	onafgedekt op een bord
Slasauzen aromatiseren	125 ml	150	1 – 2	onafgedekt, heel licht verwarmen
Citrusvruchten op temperatuur brengen	150 g	150	1 – 2	onafgedekt op een bord
Ontbijtspek bakken	100 g	900	2 – 3	onafgedekt op keukenpapier
IJs schepklaar maken	500 g	150	2	onafgedekt in het apparaat zetten
Tomaten pellen	3 stuks	450	6 – 7	bij het kroontje kruisvormige inkepingen maken, afgedekt in weinig water verhitten, huid verwijderen. Pas op! Tomaten kunnen heel heet worden!
Aardbeienconfiture bereiden	300 g aardbeien, 300 g geleisuiker	900	7 – 9	vruchten en suiker mengen, afgedekt in hoge schaal bereiden
Broodjes ontdooien, dan afbakken	2 stuks	150 + grill grill	1 – 2 4 – 6	onafgedekt op het rooster ontdooien, halverwege keren

Alle getallen in de tabel zijn slechts algemene richtlijnen.

Geteste gerechten volgens EN 60705	**Magn.-vermogen (Watt) + grill/ automatisch programma**	**Tijd (in min.) / gewicht**	**Door-warm-tijd* (in min.)**	**Opmerking**
Frambozen ontdooi-en, 250 g	150	7	3	onafgedekt ontdooien
Rundergehakt ont-dooien, 500 g	150	11	5 – 10	onafgedekt ontdooien, halverwege keren
Gehakt bereiden, 900 g	600 450	7 12	5	schaal: Pyrex 03.838.80, 28 cm lang, onafgedekt
Aardappelschotel bereiden, 1105 g	AC 8	1100 g	5	schaal: Pyrex 03.827.80
Biscuit bereiden, 475 g	600	8	5	schaal: Pyrex 03.827.80, onafge-dekt
Kip grilleren, 1200 g (diepvriesgewicht)	AC 5	1200 g	2	grillrooster in glazen opvang-schaal, borstzijde eerst naar bene-den, halverwege keren
Eiercrème bereiden, 1000 g	300	39	120	schaal: Pyrex 07.227.8 (25 x 25 cm)

* De tijd waarin de temperatuur zich gelijkmatig over het gerecht verdeelt.

Reinig het apparaat alleen als de spanning van het apparaat is gehaald (trek bijvoorbeeld de stekker uit de contactdoos).

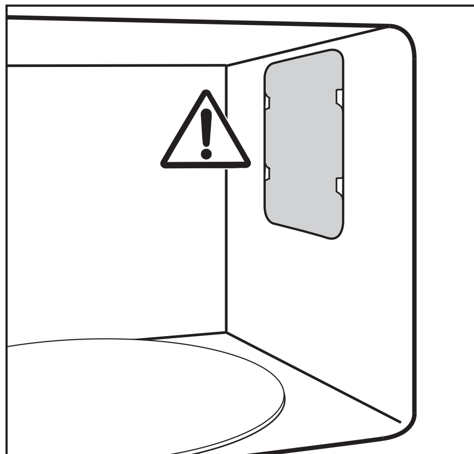
Gebruik voor het reinigen van het apparaat nooit een stoomreiniger. De stoom kan in aanraking komen met delen die onder spanning staan en kortsluiting veroorzaken.

Ovenruimte, binnenkant deur

De ovenruimte is na gebruik erg heet. U kunt zich branden!
Reinig de oven daarom pas als de oven voldoende is afgekoeld. Hoe langer u wacht, des te moeilijker is de oven schoon te krijgen. In extreme gevallen is het zelfs onmogelijk. Grove verontreinigingen kunnen beschadiging van het apparaat tot gevolg hebben.

Neem de ovenruimte en de binnenkant van de deur af met een mild reinigingsmiddel of met een beetje afwasmiddel in water. Wrijf alles daarna met een zachte doek droog.

Bij verontreinigingen kunt u ook een glas water 2 tot 3 minuten in het apparaat verhitten, totdat het water kookt. De damp slaat dan op de wanden neer en weekt de verontreinigingen los. Daarna kunt u deze gemakkelijk verwijderen, eventueel met een beetje afwasmiddel.



Verwijder nooit de afdekking van de opening voor de microgolven (zie afbeelding), alsmede de folie aan de binnenkant van de deur.

Er mogen geen water en geen voorwerpen in de ventilatie-openingen terechtkomen.

Neem de ovenruimte niet met een te natte doek af, anders kan er water in de openingen komen.

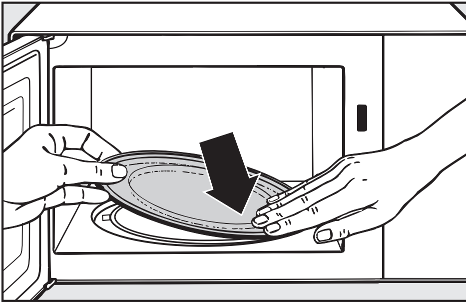
Gebruik geen schuurmiddelen, want daardoor kunnen krassen ontstaan.

Geurtjes kunt u neutraliseren door een kopje water met citroensap een paar minuten in de magnetron te laten koken.

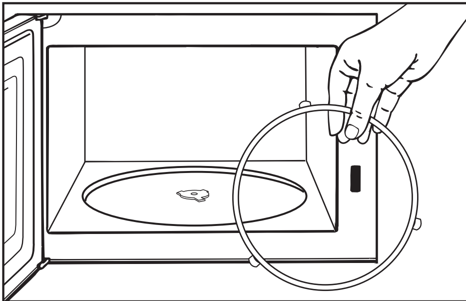
Houd de deur altijd schoon en controleer deze regelmatig op eventuele beschadigingen.

Een apparaat met een beschadigde deur mag niet worden gebruikt, totdat de deur door de fabrikant is gerepareerd.

Voor het reinigen van de ovenruimte gaat u als volgt te werk:



- Verwijder het draaiplateau en reinig het in de afwasautomaat of met een drupje afwasmiddel in water.



- Houd de ring onder het draaiplateau en de bodem van de ovenruimte eronder schoon. Het plateau draait anders ongelijkmatig.
- Controleer of de raakvlakken tussen het draaiplateau en de ring schoon zijn.

Draai het kruis niet met de hand, anders kan de aandrijfmotor beschadigd raken.

Front

Er mogen geen vloeistoffen of voorwerpen in de ventilatie-openingen terechtkomen.

Verwijder verontreinigingen op het front bij voorkeur meteen. Als verontreinigingen te lang inwerken, kunt u ze soms niet meer verwijderen en kunnen de oppervlakken verkleuren of aangetast worden.

Reinig het front met een schoon sponsdoekje, afwasmiddel en warm water. Wrijf alles daarna met een zachte doek droog.
U kunt voor het reinigen ook een schoon, vochtig microvezeldoekje zonder reinigingsmiddel gebruiken.

Alle oppervlakken zijn krasgevoelig. Bij glazen oppervlakken kunnen krassen ook glasbreuk tot gevolg hebben.

Alle oppervlakken kunnen verkleuren of aangetast worden als deze met ongeschikte reinigingsmiddelen in aanraking komen.

Om beschadigingen aan de oppervlakken te voorkomen, mogen de volgende middelen niet worden gebruikt:

- soda-, ammoniak-, zuur- of chloridehoudende reinigingsmiddelen.
- kalkoplossende reinigingsmiddelen.
- schurende reinigingsmiddelen, zoals schuurpoeder, vloeibaar schuurmiddel en reinigingssteen.
- oplosmiddelhoudende reinigingsmiddelen.
- reinigingsmiddelen voor roestvrij staal.
- reinigingsmiddelen voor afwasautomaten.
- ovensprays.
- glasreinigers.
- schurende harde sponzen en borstels, bijvoorbeeld pannensponsjes.
- vlekkensponsjes.
- scherpe metalen schrapers.

Bijgeleverde accessoires

Kookstaafje

Het kookstaafje kan in de afwasautomaat worden gereinigd.

Deksel

Reinig het deksel na elk gebruik. Het kan in de afwasautomaat worden gereinigd. Wanneer het deksel in aanraking komt met natuurlijke kleurstoffen (zoals in wortels, tomaten en ketchup), kan het verkleuren. Een dergelijke verkleuring heeft geen effect op de gebruiksmogelijkheden.

Rooster

Reinig het rooster na elk gebruik. U kunt het in de afwasautomaat plaatsen. Verwijder hardnekkige verontreinigingen met een reinigingsmiddel voor roestvrij staal.

Glazen opvangschaal

U kunt de glazen opvangschaal in de afwasautomaat reinigen. Gebruik geen schuurmiddelen.

Gourmetschaal

Reinig de gourmetschaal met heet water, een afwassponsje en een vetoplossend afwasmiddel.

Gebruik nooit staalsponsjes, schurende middelen of agressieve reinigingsmiddelen. Reinig de schaal niet in de afwasautomaat.

Na de bereiding van sterk ruikende gerechten kunt u de gourmetschaal met water en citroensap op maximaal magnetronvermogen verhitten (gedurende 2-3 minuten) en vervolgens met schoon water afspoelen.

Ondeskundig uitgevoerde installatie-, reparatie- en onderhoudswerkzaamheden leveren gevaar op voor de gebruiker. De fabrikant kan daarvoor niet aansprakelijk worden gesteld. Laat installatie-, reparatie- en onderhoudswerkzaamheden uitsluitend door erkende vakmensen uitvoeren.

De volgende storingen kunt u echter zelf verhelpen.

Wat moet u doen als . . .

. . . een bereidingsproces niet kan worden gestart?

Controleer

- of de deur gesloten is.
- of de vergrendeling van het apparaat geactiveerd is (zie "Vergrendeling apparaat").
- of in het display "door" staat. De deur is dan gedurende enige tijd (ca. 20 minuten) niet geopend (zie: Displaymelding "door").
- of de stekker goed in de contactdoos zit.
- of de zekering van de huisinstallatie doorgeslagen is, omdat het apparaat (een ander apparaat of de huisinstallatie) defect is. Trek in dat geval de stekker uit de contactdoos en waarschuw een elektricien of Miele.

. . . na de bereiding een geluid te horen is?

Dit is geen storing! Na een bereiding blijft de ventilator nog enige tijd ingeschakeld. Zo wordt voorkomen dat zich vocht ophoopt in de ovenruimte, op het bedieningspaneel en in de keukenkast. De ventilator wordt automatisch uitgeschakeld.

. . . het display donker is?

Controleer

- of de dagtijd uitgeschakeld is (houd de toets ◷ enkele seconden ingedrukt).
- of de nachtschakeling geactiveerd is.

. . . het draaiplateau onregelmatig draait?

- Controleer of er vuil zit tussen het draaiplateau en de bodem van de ovenruimte.
- Controleer of de raakvlakken tussen het draaiplateau en de drager schoon zijn.

  Verwijder eventueel aanwezig vuil.

. . . het gerecht na afloop van de bereiding niet voldoende ontdooid, warm of gaar is?

- Controleer of u een tijd heeft ingesteld die past bij het ingestelde vermogen.

  Hoe lager het vermogen, des te langer is de bereidingstijd.

- Controleer of de bereiding is onderbroken en daarna is voortgezet.

. . . het apparaat wel werkt, maar de verlichting niet?

- U kunt het apparaat gewoon gebruiken. Alleen het lampje is defect. Neem contact op met Miele als het lampje moet worden vervangen.

. . . tijdens de bereiding in de magnetron vreemde geluiden te horen zijn?

Controleer

- of het gerecht met aluminiumfolie is afgedekt.

  Verwijder de folie.

- of er vonken ontstaan door het gebruik van metalen serviesgoed (zie het hoofdstuk "Servies dat geschikt is voor de magnetron").

. . . de dagtijd in het display niet juist is?

Na een stroomstoring begint de tijd weer vanaf 12:00 uur te lopen, net als bij de ingebruikneming.
De dagtijd moet dan opnieuw worden ingesteld.

- Corrigeer de dagtijd.

. . . het gerecht te snel afkoelt?

De warmte ontstaat altijd eerst aan de buitenkant van het gerecht en verplaatst zich vervolgens naar het midden.

Wordt een gerecht op een hoog vermogen verwarmd, dan kan het van buiten al heet zijn, terwijl het van binnen nog niet warm genoeg is. Tijdens de doorwarmtijd wordt de temperatuur gelijkmatig over het gerecht verdeeld. In het midden wordt het warmer, aan de buitenkant kouder. Verwarm gerechten die uit verschillende ingrediënten bestaan, zoals kant-en-klaar-maaltijden en éénpansgerechten, daarom op een wat lager vermogen, gedurende een iets langere tijd.

. . . de magnetron tijdens een bereidingsproces automatisch wordt uitgeschakeld?

De luchtcirculatie kan onvoldoende zijn.

Controleer

- of de luchttoe- of -afvoer afgesloten is.

Verwijder alles wat op en voor de openingen ligt. Als het apparaat oververhit raakt, wordt het om veiligheidsredenen automatisch uitgeschakeld. De bereiding kan worden voortgezet, zodra het apparaat weer is afgekoeld.

Waarschuw de afdeling Klantcontacten als het apparaat regelmatig uitgeschakeld wordt.

> Open nooit de ommanteling van het apparaat, als u een storing niet kunt verhelpen aan de hand van de bovenstaande aanwijzingen!
>
> De magnetron mag alleen door vakmensen worden gerepareerd.

Voor storingen die u niet zelf kunt verhelpen, waarschuwt u

– uw Miele-vakhandelaar

of

– de afdeling Klantcontacten van Miele.

De gegevens van Miele vindt u op de achterkant van deze gebruiksaanwijzing.

Voor een goede en vlotte afhandeling is het noodzakelijk dat Miele weet welk type apparaat u heeft en wat het serienummer is. Beide nummers vindt u op het typeplaatje dat zich voor in het apparaat bevindt.

Garantie en garantievoorwaarden

De garantietermijn voor dit apparaat bedraagt 2 jaar.

Voor meer informatie over de garantievoorwaarden zie het boekje "Garantiebewijs en reparatievoorwaarden".

Elektrische aansluiting

Controleer voordat het apparaat wordt aangesloten of het onbeschadigd is. Neem nooit een defect apparaat in gebruik!

Het apparaat wordt standaard geleverd met een aansluitkabel en een stekker met randaarde, geschikt voor wisselstroom 50 Hz, 220-240 V.

Sluit het apparaat aan op een geaarde contactdoos en een geschikte zekering (10 A-L-automaat of een trage zekering van 10 A).

Het apparaat mag uitsluitend worden aangesloten op een contactdoos met randaarde en op een huisinstallatie die aan alle voorschriften voldoet (zoals NEN 1010).

Plaats het apparaat zo, dat de stekker bereikbaar is.

Als de gebruiker niet meer bij het stopcontact kan komen of als er sprake is van een **vaste aansluiting**, moet het apparaat via een schakelaar met **alle polen** van de netspanning kunnen worden losgekoppeld.

De contactopening in uitgeschakelde toestand moet minimaal 3 mm bedragen. Geschikte schakelaars zijn zelf-uitschakelaars, zekeringen en relais (EN 60335).

Voordat u het apparaat aansluit, dient u de **aansluitgegevens** (spanning en frequentie) op het typeplaatje te vergelijken met de waarden van het elektriciteitsnet. Deze gegevens moeten beslist overeenkomen. Het typeplaatje bevindt zich aan de voorkant bij de ovenruimte.

Als de aansluitkabel beschadigd is, moet deze door Miele worden vervangen of door een door de fabrikant geautoriseerde vakman.

Dit product voldoet aan de eisen van de Europese norm EN 55011. Het product is ingedeeld in groep 2, klasse B. Groep 2 betekent dat het apparaat hoogfrequente energie in de vorm van elektromagnetische stralen genereert waarmee voedingsmiddelen worden verwarmd. Klasse B betekent dat het apparaat geschikt is voor huishoudelijk gebruik.

Het apparaat mag niet op wisselrichters worden aangesloten die bij autonome stroomvoorzieningen worden toegepast (zoals bij **zonne-energie**). Als het apparaat wordt ingeschakeld, kan het bij spanningspieken om veiligheidsredenen worden uitgeschakeld. De elektronica kan daarbij beschadigd raken!

Ook mag het apparaat niet in combinatie met zogenaamde **spaarstekkers** worden gebruikt. Dergelijke stekkers verminderen de energietoevoer, waardoor het apparaat te warm wordt.

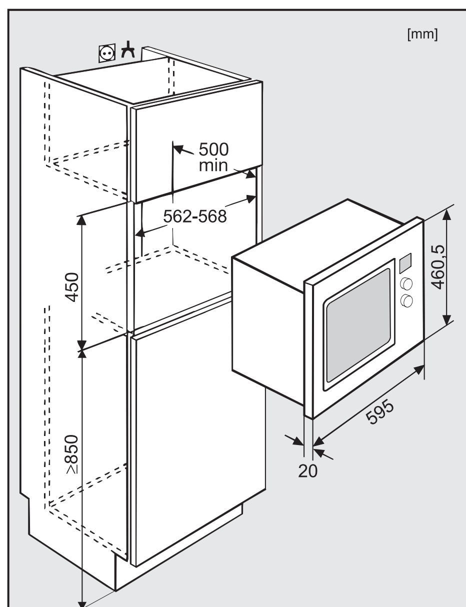
Bij het inbouwen van de magnetron dient aan de voorkant voor een onbelemmerde luchttoe- en -afvoer te worden gezorgd.
Plaats geen voorwerpen voor de ventilatieopeningen!
De afstand tot de meubelfronten moet aan de zijkanten minstens 2,5 mm zijn, aan de bovenkant minstens 4 mm.

Het apparaat kan in een hoge kast worden ingebouwd.

De minimale inbouwhoogte bedraagt 85 cm.

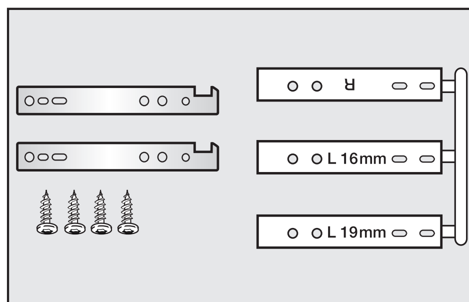
Pak het apparaat alleen bij de behuizing vast als u het wilt verplaatsen. Pak het niet bij het front vast. Het front is niet stevig genoeg om het gewicht van het apparaat te dragen.

Inbouwmaten



Inbouwmateriaal

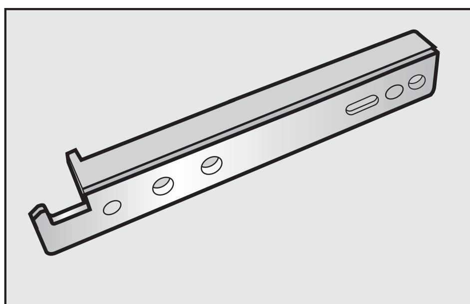
Het volgende materiaal vindt u bij de toebehoren:



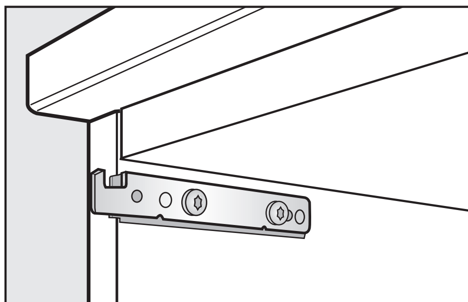
Inbouwinstructies

U mag het apparaat alleen gebruiken als het is ingebouwd.

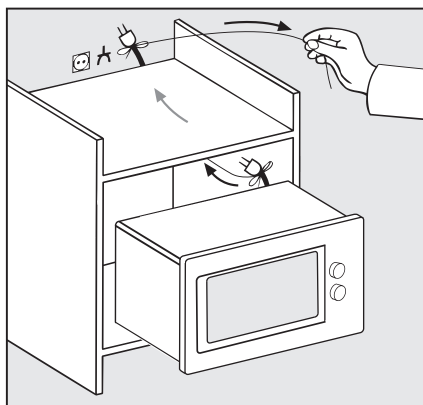
Bij de toebehoren vindt u drie afstandhouders. Een voor de rechter kastwand (R) en twee verschillende voor de linker kastwand (L), voor een wanddikte van respectievelijk 16 en 19 mm.



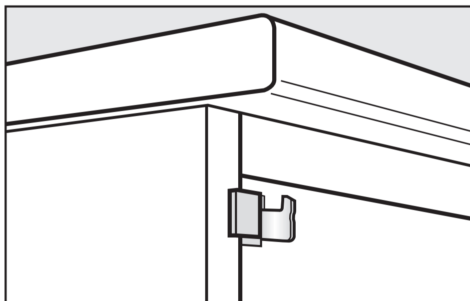
- Verbind de linker afstandhouder (die bij de wanddikte hoort) met een haak.
- Verbind de andere haak met de rechter afstandhouder.
- Controleer voordat u de haak bevestigt of u de schroeven op een plaats inschroeft waar de wanddikte minstens 16 mm is.
- Breng een markeringsstreepje aan op de beide zijkanten van de keukenkast. De afstand tussen de onderkant van de afstandhouders en de nisbodem dient 420 mm te zijn.
- Houd de onderkant van de afstandhouder tegen het markeringsstreepje. Houd de aanslag van de afstandhouder tegen het front van de zijwand (zie afbeelding).



- Om de beide afstandhouders met de haken te bevestigen, moet u telkens een schroef in een van de beide voorste boorgaten plaatsen en een andere schroef in het midden van het langwerpige boorgat aan de achterkant (zie afbeeldingen).
  Door het langwerpige gat kunt u de positie eventueel nog aanpassen. De overige gaten zijn reservegaten voor het geval u opnieuw schroeven moet indraaien.



- Schuif de magnetron in de kast en geleid de kabel met de stekker door de kastombouw.



- Fixeer het apparaat met de frontlijst. Til het apparaat over de haken heen en laat het vastklikken.
- Controleer of het apparaat goed gefixeerd is door voorzichtig op de bovenste rand van de frontlijst te drukken.
- Controleer of het apparaat goed gepositioneerd is.
- Sluit het apparaat op de netspanning aan.



Plan nu zelf een serviceafspraak via www.miele.nl.
Snel en gemakkelijk.

Bezoek op **www.miele.nl** ook de Miele Shop
voor een compleet overzicht van alle accessoires,
toebehoren en reinigings- en onderhoudsproducten
voor uw Miele-apparaat.

U kunt ook bellen met onze afdeling Klantcontacten,
bereikbaar via telefoonnummer (0347) 37 88 88.

Miele Nederland B.V.
Postbus 166
4130 ED VIANEN
(0347) 37 88 88

Bezoek het Miele Inspirience Centre:
De Limiet 2
4131 NR VIANEN

Duitsland - Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

Wijzigingen voorbehouden / 0112 M.-Nr. 07 542 740 / 02

M 8261-2

CE